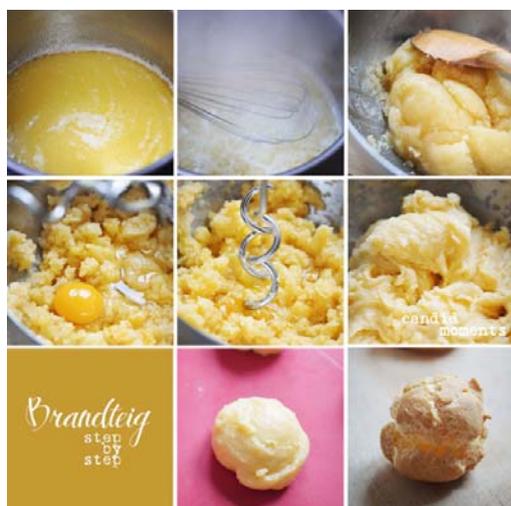




#### Rezept für ca. 16 Profiteroles

1. Backrohr auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 125 ml Wasser mit einer Prise Salz und 100 g Butter aufkochen.
3. 150 g glattes Mehl in einem Schwung mit einem Schneebesen unterrühren. Wenn der Teig Klumpen bildet, bei großer Hitze mit einem Kochlöffeliterrühren, bis sich der Teig von Topf und Kochlöffel löst und sich am Topfboden ein Belag bildet. Von diesem "Abbrennen" kommt auch der Name "Brandteig".
4. Den Teig rasch in eine Schüssel umfüllen und ihn abkühlen zu lassen.
5. Nun 4 Eier einzeln nacheinander mit dem Knethaken des Mixers einarbeiten bis der Teig glänzt.
6. Den Teig mit zwei Löffeln in walnussgroßen Portionen mit 5 cm Abstand aufs Blech setzen. Auf mittlerer Schiene 30 Minuten goldbraun backen. Vorsicht: Die Backofentüre erst wieder öffnen, wenn die Backzeit vorüber ist. Sonst fällt der Teig in sich zusammen!
7. Die fertig gebackenen Profiteroles aus dem Rohr nehmen, noch heiß mit einem Zackenmesser halbieren und auskühlen lassen.

**Tipp:** Wer nicht gleich alle Brandteig-Krapferl vernascht, kann sie ungefüllt auch problemlos einfrieren - dann aber nicht aufschneiden. Einfach bei Zimmertemperatur auftauen, nochmal ca.5 Minuten im Rohr aufbacken und erst vorm Befüllen halbieren.





1. Aus etwa 6 Orangen Saft pressen - das sollte etwa 400 ml ergeben.
2. 1 Päckchen **Vanillepuddingpulver** in 100 ml Orangensaft auflösen, die restlichen 300 ml mit 70 g **Kristallzucker** erhitzen, Puddingmasse unterrühren, einmal aufkochen und verschlossen kalt stellen.
3. 250 ml **Schlagobers** steif schlagen.
4. Den erkalteten Orangenpudding glatt rühren und das Schlagobers unterziehen.
5. Die Creme mit einem Esslöffel oder dem Eisportionierer in die Profiteroles füllen.

Für die Schokoladensauce: 75 g Kuvertüre mit etwa 2 EL Kokosfett schmelzen.  
Kurz vorm Servieren heiß über die Profiteroles gießen.

Gutes Gelingen!