



## Profiteroles au fromage

Man nehme für ca. 40 Stück:

135 ml Milch  
125 ml Wasser  
135 g Butter  
220 g Mehl  
75 g Gruyère  
4 Eier  
50 ml Sahne  
250 g Doppelrahmfrischkäse  
1 rote Zwiebel (ca. 50 g)  
½ Bund Schnittlauch  
Salz  
Pfeffer  
1 getrocknete Chilischote  
grobes Salz  
Kümmel  
Sesamsamen  
Mohn

- 1 Ei mit 10 ml Milch verquirlen
- Käse reiben
- Chilischote im Mörser zerstoßen
- Zwiebel pellen und sehr fein würfeln
- Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden
- Backblech mit 10 g Butter fetten
- Mehl sieben
- Sahne steif schlagen
- Backofen auf 200° OUH vorheizen

125 ml Milch, das Wasser, 125 g Butter und ½ TL Salz in einem flachen, großen Topf zum Kochen bringen. Das Mehl zufügen und rühren, bis sich eine weiße Haut am Topfboden bildet und sich der Teigkloß löst. In die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, etwas abkühlen lassen und nacheinander die restlichen 3 Eier unterrühren; das nächste immer erst, wenn das vorangegangene vollständig eingearbeitet ist. Zum Schluss den Käse unterrühren und den Teig in eine Spritztüte füllen. Mit genügend Abstand kleine Teighäufchen auf das Blech spritzen. Die Häufchen mit dem verquirlten Ei bepinseln und jeweils ¼ davon mit grobem Salz, Kümmel, Sesam und Mohn bestreuen. 12 Min. backen. Währenddessen die Backofentür auf keinen Fall öffnen. Inzwischen den Frischkäse in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken, die Sahne, den Schnittlauch, die Zwiebel und die Chilischote unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen Profiteroles abkühlen lassen und aufschneiden. Die Käsecreme in die Spritztüte füllen (wegen der Zwiebelwürfel auf eine ausreichend große Öffnung achten) und die Profiteroles damit füllen. Deckel auflegen und auf einer großen Platte anrichten.