

# Profiterole-Pyramide mit Zucker-Spaghetti

Für 4 Personen

**Brandteig:**

250 ml Milch	250 ml Wasser	10 g Salz
20 g Zucker	225 g Butter	275 g Mehl
500 g Vollei		

**Crème:**

10 g Gelatine	50 ml Wasser	250 ml Milch
120 g Eigelb	310 g Zucker	1 Vanilleschote
30 g Puddingpulver		

**Blätterteig:**

Blätterteig	Mehl
-------------	------

**Karamell:**

500 g Kristallzucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Brandteig:

Milch, Wasser, Salz, Zucker und Butter vermengen und in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen und mit einem Holzlöffel durchrühren. Mehl sieben, langsam einrühren und nochmals zum Kochen bringen und abbrennen lassen. Sobald sich der Teig vom Topfrand löst ist er fertig. Den Topf vom Feuer nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Eier vermengen und mit dem Teig zu einer kompakten Masse verarbeiten. Die Masse in einem Dressierbeutel füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse so gleichmäßig wie möglich auf das Blech aufdressieren. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Die fertig gebackenen Windbeutel abkühlen lassen.

Crème:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Milch, Zucker, die ausgekratzte Vanilleschote und Puddingpulver zusammen aufkochen lassen und das Eigelb dazugeben und zur Rose abziehen. Die Gelatine darunter heben, solange die Masse noch warm ist. Die Crème im Kühlschrank kalt werden lassen. Die Windbeutel mit Hilfe einer Spritztülle mit der Crème füllen. Etwas Crème für den Blätterteig übrig lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Blätterteig:

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die gewünschte Form schneiden. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen. Den Blätterteig abkühlen lassen und mit etwas Crème bestreichen.

Karamell:

Kristallzucker unter ständigem Rühren trocken in einer Pfanne erhitzen. Beginnt der Zucker zu schmelzen, dauert es nur wenige Sekunden, bis der Karamell eine dunkle Farbe annimmt. Nun die gefüllten Windbeutel von unten schnell in die Karamellmasse tunken und auf dem Blätterteig aus den Windbeuteln eine Pyramide bauen. Mit einem Löffel den Karamell über die Pyramide ziehen, auf diese Weise entstehen feine Karamellspaghetti.

Cornelia Poletto am 28. November 2008