

Chouquettes (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 125g Wasser
- 125g Milch
- 110g Butter
- 250g Eier
- 140g Mehl
- 20g Zucker
- 1 gestrichener Teelöffel feines Salz

Préparation

1. Nach dem Rezept für Schokoladen-Chouquettes (das Sie hier finden können), schlage ich Ihnen heute die Natur-Chouquettes vor, ein großer Klassiker zum Frühstück.
2. Dieses Rezept ist nicht von irgendjemandem, sondern von Chefkoch Philippe Conticini.
3. Wenn Sie bereits Brandteig gemacht haben, wird dieses Rezept ein Kinderspiel für Sie sein und zudem schnell zuzubereiten!
4. Kochen.
5. Dann, abseits der Hitze, fügen Sie das Mehl auf einmal hinzu und mischen Sie gut, um es richtig einzufügen.
6. Stellen Sie den Topf zurück auf die Hitze, um den Teig zu trocknen: auf kleiner Flamme den Teig mit einem Holzlöffel rühren, bis er eine Kugel bildet und sich eine dünne Schicht am Boden des Topfes bildet.
7. Danach den Teig in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit die Eier verquirlen und nach und nach unter den Teig mischen, wobei nach jeder Zugabe gut gerührt wird.
9. Der am Ende erhaltene Teig sollte glatt und glänzend sein.
10. Spritzen Sie dann Ihre Choux mit einem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, alternativ mit einem Löffel.
11. Bestreuen Sie sie mit Hagelzucker, bevor Sie sie für etwa 30 Minuten bei 180°C backen.