

Original französische Eclairs mit Vanillecreme

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Eclairs - die französische Kunst der Verführung. Das Geheimnis der lockeren Gebäckstreifen ist der göttliche Brandteig, der erst auf dem Herd angerührt und dann aufs Blech gespritzt wird. Gefüllt mit Vanillecreme, überzogen mit Zartbitterschokolade ... Savoir-vivre zum Niederknien!

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Brandteig Milch mit Wasser, Salz und Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Aufkochen und vom Herd nehmen. Mehl mit einem Rührlöffel einrühren.

- 3 -

Topf erneut auf den Herd stellen. Bei geringer Hitze rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und dort eine weiße Stärkeschicht hinterlässt.

- 4 -

Topf vom Herd nehmen. Eier einzeln unterrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

- 5 -

Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Ca. 10 cm lange Streifen mit etwas Abstand auf das Backpapier spritzen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Ofentür unbedingt durchgehend geschlossen halten. Auskühlen lassen.

- 6 -

Für die Cremefüllung Vanillemark aus der Vanilleschote

Zutaten für 15 Eclairs

Für den Brandteig

60 ml Milch
60 ml Wasser
1 Prise(n) Salz
25 g Butter
100 g Mehl
2 Eier

Für die Cremefüllung

250 ml Milch
150 g Zucker
1 Teelöffel Vanillezucker
1 Vanilleschote
1 Eigelb
1 Esslöffel Rum
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 Blatt Gelatine
250 g Sahne

Für die Glasur

150 g Sahne
200 g Zartbitterschokolade

Besonderes Zubehör

Spritzbeutel

Original französische Eclairs mit Vanillecreme

kratzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Hälfte der Milch mit Zucker, Vanillemark und Vanillezucker aufkochen. Restliche Milch mit Vanillepuddingpulver, Eigelb und Rum verrühren. Mischung in die leicht kochende Milch einrühren, bis eine Creme entsteht.

- 7 -

Eingeweichte Gelatine auswringen und in die heiße Creme rühren. Mit Folie abdecken. Auskühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die kalte Creme heben.

- 8 -

Eclairs mit einem Sägemesser oder einer Schere aufschneiden. Mit Creme füllen.

- 9 -

Für die Glasur Schokolade hacken. Sahne erhitzen. Schokolade dazugeben, schmelzen lassen und glatt rühren. Eclairs mit der Oberseite in die Schokoglasur tauchen. 1 Stunde kalt stellen.