



Vanille-Eclairs

Brandmasse:

- 80 ml Vollmilch
- 80 ml Wasser
- 70 g Butter
- 2 g Salz
- 10 g Zucker
- 100 g Mehl
- 2 Eier M

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen bis die Butter geschmolzen ist. Dann den Topf vom Herd ziehen und die gesamte Menge Mehl hineingeben. Mit einem Kochlöffel kräftig durchrühren.

Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und den Teig unter ständigem Rühren 30-60 Sekunden stark erhitzen (abbrennen) bis er sich vom Topfrand löst und nicht mehr am Löffel klebt. Dann gebt ihr den Teig in eine Rührschüssel, lasst ihn kurz ein wenig abkühlen und schlägt dann nach und nach die verquirlten Eier unter. Der Teig sollte nun in langen Spitzen hängen und schwer reissend vom Löffel fallen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (18-20 mm) füllen und möglichst gleichmäßige, ca. 13-14 cm lange Teigrollen auf ein mit Backpapier oder -folie belegtes Blech spritzen. Zwischen den Teigrollen genug Platz lassen, damit die heiße Luft dazwischen zirkulieren kann. Für die Windbeutelchen werden einfach kleine Kugeln gespritzt. Eventuell entstandene Spitzen oder Unebenheiten mit dem nassen Zeigefinger glätten

.Bei 180 Grad ca. 30-35 Minuten backen. Das Gebäck sollte schön goldbraun sein. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Vanillecreme /Crème pâtissière:

- 250 ml Vollmilch
- Mark einer Vanilleschote
- 3 Eigelb
- 60 g Zucker
- 25 g Stärkemehl
- 50 g weiche Butter

Die Vollmilch mit der Vanilleschote aufkochen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker und der Stärke in einer separaten Schüssel verschlagen. Die heiße Milch unter ständigem Rühren unter die Eigelbmasse rühren. Die Masse durch ein Sieb zurück in den Topf gießen. Die Hitze der Herdplatte reduzieren und die Creme unter Rühren erhitzen, bis sie köchelt und eindickt. Die Creme in eine saubere Schüssel füllen und die weiche Butter unterrühren. Mit Folie bedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen. Schneller geht das Abkühlen wenn man die Konditorcreme auf eine flache Schale streicht und mit Folie bedeckt.

Fertigstellung:

Die Vanillecreme mit dem Schneebesen noch einmal glattrühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Je drei kleine Löcher in die Unterseite eines Eclairs bohren und, beginnend bei den beiden äußeren Löchern, die Vanillecreme in alle drei Löcher des Eclairs spritzen. Bei den Windbeutelchen reicht natürlich ein Loch zum Füllen. Für die Glasur habe ich fertige Fondantglasur verwendet. Diese gibt es im Fachhandel fertig zu kaufen. Ihr könnt aber auch Puderzucker mit etwas Wasser verrühren und als Glasur verwenden. Diese Variante glänzt aber nicht so schön wie Fondant. Auf die flüssige weiße Glasur habe ich mit Schokoladenschrift aus Tube Streifen gespritzt und diese danach mit einer Nadel quer durchgezogen, so dass ein Marmoreffekt entsteht.