



Frühlingshafte Eclairs

Zutaten für 8 Eclairs

Vanillecreme mit weißer Schokolade

- 200 g Sahne
- 2 g (ca. 1 Teel.) gemahlene Gelatine
- eine halbe Vanillestange
- 45 g weiße Schokoladenkuvertüre (ich benutzte [Callebaut](#))
- optional einige Tropfen Orangenblütenwasser

Sahne in eine Topf geben, die Gelatine und die aufgeschnittene halbe Vanilleschote hinzufügen, umrühren und 5-10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre hacken und in einen Schüssel füllen (Das Hacken entfällt, wenn ihr Callets benutzt). Danach die Milch zum köcheln bringen und sofort durch ein Sieb über die

weiße Schokolade gießen. Kurz warten und dann glattrühren. Danach mit einem Stabmixer kurz aufemulgieren. Die Oberfläche der Creme mit Frischhaltefolie bedecken, in den Kühlschrank stellen und komplett durchkühlen lassen.

Schokoladenknusperstreusel:

- 25 g sehr weiche Butter
- 25 g Zucker
- 50 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 45 g Vollmilchkuvertüre

Butter, Zucker, Salz und Mehl vermischen und zwischen den Händen verreiben, bis der Teig krümelig wird und man Streusel formen kann. Diese locker verteilt auf ein Backblech geben und bei 160 Grad hellbraun und knusprig backen. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Vollmilchkuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Teigstreusel hinzufügen und darin wenden, bis sie ganz mit Schokolade umhüllt sind. Streusel auf einem Bogen Backpapier verteilen und trocknen lassen.

Brandteig:

- 80 ml Vollmilch
- 80 ml Wasser
- 70 g Butter
- 2 g Salz
- 10 g Zucker
- 100 g Mehl 405
- 2 Eier Gr. M

Backofen auf 160 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Milch, Wasser, Butter, Salz und

Zucker in einem Topf erhitzen und zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd ziehen und die gesamte Menge Mehl auf einmal 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 mit dem Mixgerät 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. 11 cm lange Teigrollen auf ein mit Backpapier oder -folie belegtes Blech spritzen. Es hat sich bewährt, jede Teigrolle, wenn die richtige Länge erreicht ist, mit einem feuchten, scharfen Messer von der Spritztülle abzuschneiden. Dann gibt es keine unschönen Zipfelchen. Zur Not könnt ihr diese mit einem nassen Finger glätten ;-). Zwischen den Teigrollen genügend Platz lassen, damit die heiße Luft dazwischen zirkulieren kann. Bei 160 Grad ca. 50 - 60 Minuten goldbraun backen. Bitte NICHT zwischendurch die Backofentür öffnen, sonst könnten die Eclairs zusammenfallen! Anschließend auf einem Rost abkühlen lassen.

Obstfüllung:

- 1 Schale Erdbeeren
- 1-2 Kiwi

Für die Deko: Himbeeren, Kiwi, Physalis, Blütenblätter

Selbstverständlich könnt ihr die Füllung nach Jahreszeit variieren :-). Ich habe für die Füllung der Eclairs Erdbeeren und Kiwis in winzige Würfel geschnitten.

Fertigstellung:

Diese Arbeitsschritte solltet ihr erst kurz vor dem Servieren durchführen, damit die

Eclairs nicht durchweichen!

Mit einem scharfen Messer schneidet von den Eclairs quer den oberen 'Deckel ab' (nicht zu viel!), so dass eine Öffnung entsteht und ihr die Eclairs nun mit dem Fruchtsalat füllen könnt. Danach schlagt ihr die Vanillecreme mit dem Mixgerät auf bis sie fest wird. Das dauert einen kleinen Moment länger als bei Schlagsahne. Füllt die Creme in einen Spritzbeutel mit nicht zu kleiner Zackentülle und spritzt 4 Tufts nebeneinander auf die Eclairs. Zur Garnitur wird die Vanillecreme dann mit kleinen Fruchtstücken, den Schokoladenknusperstreuseln und den Blütenblättern dekoriert.

Hinweis: Eclairs sollten immer frisch serviert werden! Damit ihr aber kurz bevor die Gäste kommen nicht zu viel zu tun habt, lassen sich die fertig gebackenen Brandteigstücke problemlos einfrieren. Auch die Vanillecreme und die Streusel könnt ihr schon vortags oder morgens noch vorbereiten. Die Eclairs dann vor dem Füllen einige Minuten aufbacken! Dann schmecken sie genauso gut wie frisch gebacken :-).

Quelle: adapt. Best of Christophe Adam

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>