



Eclairs mit Kalamansicreme

Zutaten für ca. 8 Eclairs

Verwendetes Material: [Airmat Backmatte*](#), [Stern Spritztülle 18mm¹](#)

Hinweis: Craquelin und Glasur können auch schon am Vortag zubereitet werden.

Craquelin (Knuspermasse)

- 60 g Butter (Raumtemperatur)
- 70 g Mehl
- 70 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz

Die Zutaten miteinander verkneten und gleichmäßig zwischen 2 Blättern Backpapier 2 mm dünn ausrollen. Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Kurz vor dem Backen der Eclairs die obere Backpapierschicht abziehen und das Craquelin mit einem scharfen Messer und einem Lineal in Rechtecke von 10 x 3 cm schneiden.

Überzählige Craquelins können eingefroren werden.

Sonnengelbe Glasur (C. Grolet)

- 50 g Milch
- 100 g Sahne
- 200 g Zucker
- 35 g [Glucosesirup*](#)
- 9 g Stärkemehl
- 2,5 Blätter (4,3 g) Gelatine
- [gelbe Lebensmittelfarbe¹](#)
- [Goldpuder¹](#)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch, Sahne, 100 g Zucker, den Glucosesirup und die Lebensmittelfarben aufkochen. Den restlichen Zucker (100g) mit dem Stärkemehl vermischen und in den Topf rieseln lassen. Nochmals aufkochen lassen, verrühren und in eine Schüssel geben. Leicht abkühlen lassen (unter 70 Grad) und dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und mit dem Mixstab pürieren. Die Oberfläche mit Folie bedecken und die Glasur auf Zimmertemperatur abkühlen

lassen. - *Ich habe sie zunächst in den Kühlschrank gestellt, damit es etwas schneller geht. Sollte sie zu fest geworden sein, einfach in der Mikrowelle oder einem Wasserbad leicht anwärmen, bis sie die richtige Konsistenz hat.*

Kalamansi Creme

- 150 ml Vollmilch
- Abrieb einer Bio Mandarine
- 100 g [Kalamansipüree](#)¹ (alternativ: 70g Mandarinenensaft + 30g Limettensaft)
- 80 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 25 g Stärkemehl
- 125 g Butter (Raumtemperatur)

Die Milch mit dem Abrieb der Mandarine und der Hälfte des Zuckers in einem Topf zum Kochen bringen. In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und der Speisestärke verschlagen. Dann die heiße Milch unter ständigem Rühren unter die Eiermasse gießen. Das Kalamansipüree unterrühren. Die Temperatur der Herdplatte reduzieren und die Creme durch ein Sieb zurück in den Topf gießen. Sorgfältig rühren während die Creme erhitzt wird und 2-3 Minuten leicht köchelt. Sie sollte nun eine cremige Konsistenz haben. In eine Schale gießen und 50 g weiche Butter einrühren. Dann die gesamte Oberfläche der Creme mit Frischhaltefolie bedecken und zunächst im Kühlschrank erkalten lassen.

Achtung: Die restliche Butter (75g) wird später kurz vor dem Füllen der Eclairs benötigt!

Brandmasse

- 80 g Vollmilch
- 80 g Wasser
- 70 g Butter
- 2 g Salz
- 10 g Zucker
- 100 g Mehl, gesiebt
- 2 Eier, verquirlt

Milch und Wasser zusammen mit der Butter, dem Salz und dem Zucker in einen Topf geben und bei starker Hitze rühren und zum Kochen bringen. 2-3 Sekunden kochen lassen, dann den Topf von der Herdplatte ziehen und das gesiebte Mehl in die Flüssigkeit geben. Mit einem Kochlöffel zunächst vorsichtig unterheben. Dann kräftig rühren bis der Teig fest wird. Nun den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und den Teig unter ständigem Rühren erhitzen (abbrennen), bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bilden und der Teig nicht mehr am Kochlöffel kleben bleibt. Den Teig in eine Rührschüssel geben und ganz kurz etwas abkühlen lassen. Die Eier verquirlen und mit dem Mixergerät oder der Küchenmaschine bei langsamer Geschwindigkeit zunächst 2/3 der Eiermenge nach und nach zum Teig geben. Der Teig soll schön glänzen und nur langsam in Spitzen vom Löffel gleiten. Ist er noch zu trocken, die restliche Eimenge hinzufügen. - *Bei mir kamen 2 Eier Gr. M genau hin. Der Teig darf nicht zu flüssig sein!*

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech oder Rost mit einer Airmat oder einem Backpapier auslegen. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit 18mm Stern- oder Rundtülle füllen und damit 10 cm lange Eclairs aufspritzen. Möglichst langsam und gleichmäßig s

spritzen, damit die Eclairs eine einheitliche Größe bekommen. Bitte etwas Platz zwischen den Eclairs lassen, denn sie gehen noch sehr auf und die Luftzirkulation zwischen den Gebäckstücken sollte frei sein, damit sie gleichmäßig aufgehen können. Auf jedes Eclair ein Craquelin Rechteck legen. Die Eclairs ca. 30-35 Minuten im heißen Backofen backen. NICHT die Backofentür zwischendurch öffnen, da die Eclairs sonst zusammenfallen!! Sie sollen eine schöne knusprig goldbraune Farbe bekommen. Fertig gebacken auf einem Rost abkühlen lassen.

Fertigstellung

- [Goldcrunch¹](#)

Die Kalamansicreme, die Butter und die Glasur sollten zur Verarbeitung Raumtemperatur haben!

Die Kalamansicreme mit dem Mixergerät leicht aufschlagen, dabei nach und nach die restlichen 75 g Butter einarbeiten. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Rundtülle füllen.

In die Unterseite der Eclairs 2-3 kleine Löcher bohren und die Kalamansicreme dort hineinspritzen. Nicht zu viel und nicht zu wenig ;-).

Die Eclairs in die Glasur tauchen und Tropfen vorsichtig mit dem angefeuchteten Finger abstreifen. Die Prozedur ggf. wiederholen. Mit Goldcrunch bestreuen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Die Eclairs schmecken taggleich am besten.