



Marzipan-Bratapfel Eclairs

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Form: Silikonform [Fashion Eclairs](#)* (Diese Silikonform beinhaltet einen Cutter und 10 Servieruntersetzer)

Zutaten für 10 Törtchen

Bratapfelkompott

- 270 g säuerliche Äpfel (*vorzugsweise Boskoop*), geschält und in sehr kleine Würfel geschnitten
- 10 g frisch gepresster Orangensaft
- 20 g frisch gepresster Zitronensaft
- 130 g [Lebkuchensirup](#)²
- 2 ½ Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Apfelwürfelchen zusammen mit den Säften und dem Lebkuchensirup bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Wenn die Apfelwürfelchen mürbe werden, den Topf vom Herz ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine im Kompott auflösen. Eine Schale (ca. 28×16 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und das Kompott knapp 1 cm hoch einfüllen. Im Kühlschrank erstarren werden lassen. Sobald das Kompott fest geworden ist mit der schmalen Seite des Cutters 10 Streifen ausstechen.

Biskuit

- 1 Eiweiß Gr. L
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb Gr. L
- 15 g gemahlene Mandeln
- 20 g Mehl
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz sehr steif schlagen. Danach die Eigelbe sanft einrühren. Das gesiebte Mehl und die Mandeln

zusammen mit der geschmolzenen Butter unterheben. Die Biskuitmasse gleichmäßig etwa ½ Zentimeter dick auf eine Silikonmatte oder Backpapier streichen. Circa 8-10 Minuten backen, abkühlen lassen und mit der schmalen Seite des Cutters 10 kleine Böden ausstechen.

Marzipanmousse

- 100 g Marzipanrohmasse
- 170 g Milch
- 3 Eigelb
- 35 g Zucker
- 60 g Joghurt 10 %
- 2-4 Tropfen (bzw. nach Geschmack) Bittermandelaromaöl
- 3 ½ Blätter (6 g) Gelatine
- 210 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Marzipanrohmasse grob raspeln und zusammen mit der Milch in einem Topf aufkochen lassen. In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die heiße Marzipanmilch unter die Eimasse rühren, alles zurück in den Topf gießen und bei milder Hitze auf ca. 84 Grad erhitzen. Vom Herd ziehen, die gut ausgedrückte Gelatine in der heißen Creme auflösen und alles nochmal mit dem Stabmixer durchmischen. Die Creme mit dem Bittermandelaromaöl abschmecken und den Joghurt einrühren. Dann die Sahne cremig schlagen und unter die Marzipancreme ziehen.

Lebkuchensirupgelee

- 160 g [Lebkuchensirup](#)²
- 1 El Zitronensaft
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine einweichen. Den Lebkuchensirup mit dem Zitronensaft erhitzen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Flüssigkeit auflösen. In eine kleine flache Glasschale füllen (meine hat eine Grundfläche von ca. 7×14 cm), die zuvor mit Frischhaltefolie ausgelegt wurde. Das Gelee im Kühlschrank erstarren lassen und zum Garnieren in Würfelchen schneiden.

Schokoladensterne

- weiße und dunkle Kuvertüre
- kleiner Sternausstecher

Die Kuvertüre jeweils temperieren und gleichmäßig auf ein Stück Schokoladen oder Tortenrandfolie streichen. Sobald die Oberfläche matt wird, die Kuvertüre aber noch nicht ganz fest geworden ist, mit einem Keksausstecher kleine Sterne stechen. Die Oberfläche der Schokolade mit Folie oder Backpapier abdecken und etwas beschweren (z. B. mit einem Kunststoffbrett. So an einem kühlen Ort komplett kristallisieren lassen (1-2 Stunden). Vor dem Gebrauch die Folien abziehen und die Sterne vorsichtig herauslösen. Die weißen Sterne habe ich noch mit [silberem Glanzpuder](#)* bestrichen.

Rocherschokoladenglasur

- 200 g Zartbitterkuvertüre oder Milkschokolade (nach Geschmack)
- 40 g neutrales Öl (Traubenkernöl oder Erdnussöl)
- 30 g gehackte Mandeln

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Öl und den gehackten Mandeln verrühren. In ein Gefäß geben, das groß genug ist, um die Törtchen zu fassen. Die Kuvertüre sollte mindestens 1 cm hoch eingefüllt sein und beim Glasieren der Törtchen etwa 35 Grad warm sein!

Fertigstellung

- 150 g Schlagsahne
- 10 g Zucker
- 1-2 El. von der übrig gebliebenen Marzipanmousse

Die gefrorenen Törtchen aus der Silikonform lösen und zwei Zahnstocher links und rechts hineinstecken. Diese dienen als "Griff", um die Eclairs nun in die warme Rocherglasur zu tunken. Überschüssige Glasur am Boden der Eclairs leicht abstreifen und diese dann auf ein Stück Folie oder Backpapier absetzen.

Vor dem Servieren das Lebkuchengelee in kleine Würfel schneiden. Die Sahne mit dem Zucker leicht anschlagen, das Marzipanmousse hinzufügen und weiter mixen bis eine schöne Konsistenz erreicht ist. Diese Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner [Blütentülle](#)* füllen und ein gewundenes Band auf die Oberfläche der Eclairs dressieren. Die Törtchen mit den Schokoladensternen, den Lebkuchengeleewürfeln und etwas [essbarem Gold](#)¹ garnieren.