Eclaire mit Cremefüllung

Zum Kaffee oder als Dessert: Eclair mit Cremefüllung sind für Leckermäulchen ein Muss. In Frankreich sind sie als Profiteroles bekannt und werden nach diesem Rezept zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

80 g	Butter
0.5 TL	Salz
120 g	Mehl
5 Stk.	Eier
2 EL	Zucker
130 ml	Milch
0.5 TL	Vanillemark
100 g	Kuvertüre (dunkle)

Zubereitung

1. Für die Eclair mir Cremefüllung den Brandteig in einem Topf auf dem Herd bei mittlerer Hitze zubereiten. Dazu das Wasser mit Butter schmelzen lassen, eine Prise Salz hinzugeben und mit einem Holzlöffel das Mehl unterrühren, bis sich der Teig vom Boden löst. Den Teig in eine Schüssel zum Abkühlen geben und die Eier einarbeiten, bis eine geschmeidige, glänzende Konsistenz entstanden ist.

2. Das Backrohr auf 180 Grad Celsius vorheizen. Backpapier auf das Gitter legen und vom Brandteig mit einer Spritztüte zirka 6 Zentimeter große Kugeln geben. Die Teigkugeln im Ofen für etwa 30 Minuten fertig backen und abkühlen.

3. Für die Cremefüllung werden die Eier mit dem Zucker schaumig geschlagen und mit wenig Mehl geschmeidig abgebunden. Die Milch mit dem Mark einer Vanilleschote aufkochen und vom Herd nehmen. Nach dem Abkühlen die Eiermasse zur Milch geben, gründlich unterrühren und zum Abbinden des Mehls aufkochen lassen.

4. Mit dem mittleren Spitzeneinsatz von der Spritztüte die Masse vorsichtig in die ausgebackenen Eclairs füllen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Hälfte mit dem Einfüllloch der Eclairs in Kuvertüre tauchen. Alles auf einem Gitter abkühlen und servieren.

Tipp

Die fertigen Eclairs mit Cremefüllung können auch in eine Schale gegeben und dann mit lauwarmer Schokosauce überzogen werden. So werden sie in Frankreich als Profiteroles gereicht.