# Eclair-Dessert

Wer Pudding und Kekse liebt, wird das Rezept von dem Eclair-Dessert lieben. Dieser Nachtisch schmeckt der ganzen Familie und lässt sich prima vorbereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 5,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Packung | Vollkornbutterkekse (200g) |
| 1 Packung | Vanillepuddingpulver |
| 3 EL | Zucker |
| 500 ml | Milch |
| 100 ml | Schlagobers |
| 0.5 Packungen | Vanillezucker |

### Für den Schokoladenguss

| | |
|---|---|
| 150 ml | Schlagobers |
| 150 g | Zartbitterkuvertüre |

## Zubereitung

1. Für das **Eclair-Dessert** aus dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen.

2. Als nächstes das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen und unter den kalten Pudding heben.

3. Nun eine Form (ca.23x15cm) mit Butterkeksen auslegen und mit ca. der Hälfte der

Vanillecreme bestreichen.

4. Dann wieder eine Schicht Kekse und den restlichen Pudding schichten, und mit Keksen abschließen.

5. Jetzt die Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Das Schlagobers in einem Topf erhitzen bis es anfängt zu köcheln, anschließend über die Schokolade gießen und so lange Rühren, bis diese sich komplett aufgelöst hat.

6. Zum Schluss die Schokoladensauce über die letzte Schicht Kekse gießen und das Dessert ein paar Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.

## Tipp

Das Eclair-Dessert schmeckt auch, wenn man dem Vanillepudding noch zusätzlich einen Schuss Rum beifügt. Dann sollten allerdings keine Kinder mitessen.