Eclairs mit Erdbeercreme

Éclairs mit Erdbeercreme sind ein süßes, französisches Gebäck mit fruchtiger Füllung. Dieses elegante Dessert sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch hervorragend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für den Brandteig

250 ml	Wasser
50 g	Butter
1 Prise	Salz
150 g	Weizenmehl
30 g	Speisestärke
6 Stk.	Eier

für die Erdbeercreme

300 g	Erdbeeren
100 g	Gelierzucker (3:1)
200 ml	Schlagobers
250 g	Mascarpone
4 TL	San Apart

für den Erdbeer-Guss

150 g	Staubzucker
80 g	Erdbeermarmelade
2 EL	Wasser

Zubereitung

1. Für die kösltichen **Eclairs mit Erdbeercreme** Wasser, Butter und Salz in einem Topf erhitzen. Mehl und Stärke vermischen und sofort in die kochende Flüssigkeit geben. Mit einem Kochlöffel kräftig verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig etwa 1–2 Minuten abbrennen, das heißt so lange rühren bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet. Anschließend in eine Schüssel geben und leicht abkühlen lassen. Die Eier einzeln unter den Teig rühren, jedes Ei erst vollständig einarbeiten, bevor das nächste hinzugefügt wird. Der Teig ist fertig, wenn er glänzt und schwer vom Löffel fällt. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 20–25 Minuten goldgelb backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

2. Für die Erdbeercreme die Erdbeeren putzen, klein schneiden und pürieren. Mit Gelierzucker erhitzen und etwa 5 Minuten einkochen, bis die Masse eindickt. Durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Mascarpone mit der Hälfte vom San Apart verrühren. Das Schlagobers mit restlichem San Apart steif schlagen. Das Erdbeergelee unter die Mascarpone rühren und das Obers vorsichtig unterheben. Die Erdbeer-Creme in einen Spritzbeutel füllen.

3. Die Brandteig-Éclairs mit einem scharfen Messer waagerecht halbieren und die Erdbeercreme auf die unteren Hälften spritzen. Staubzucker, **Erdbeermarmelade** und etwas Wasser zu einem Guss verrühren und auf die oberen Hälften streichen. Die Deckel aufsetzen und die Eclairs mit Erdbeercreme servieren.

Tipp

Die Eclairs mit Erdbeercreme noch zusätzlich mit getrocknenten Erdbeerstückchen dekorieren.