# Eclairs mit Erdbeeren

Das Rezept für die Eclairs mit Erdbeeren sind ein vorzügliches Gebäck aus Brandteig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,8 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 ml | Wasser |
| 125 g | Butter |
| 1 Prise | Salz |
| 200 g | Mehl |
| 5 Stk. | Eier |
| 500 ml | Schlagobers |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 2 EL | Feinkristallzucker |
| 500 g | Erdbeeren |
| | Staubzucker |

## Zubereitung

1. Für die **Eclairs mit Erdbeeren** das Wasser, Butter und Salz in einen Topf geben und aufkochen lassen. Das hinzugeben und Rühren, bis der Teig klumpt und sich vom Löffel löst. Den Topf von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen. Die Eier nach und nach zugeben und einrühren.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Jetzt den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Stentülle füllen und längliche Eclairs auf das Backblech dressieren.. Im Backofen zirka 20 Minuten goldgelb backen. Vom Ofen nehmen, vollständig abkühlen lassen und horizontal durchschneiden.

4. Für die Fülle die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.

5. Das Schlagobers mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und in den Spritzsack füllen. Die Füllung auf die Eclairs spritzen und mit Erdbeeren belegen. Den Deckel darauf geben, mit Staubzucker bestäuben und mit Obers und Erdbeer-Hälften garnieren.

## Tipp