

Rezept

Eclairs

Ein Rezept von Eclairs, am 26.04.2024

Zutaten

FÜR EINE BLAUBEERFÜLLUNG:

200 g gehackte weiße Kuvertüre **50 g** passiertes Blaubeerpüree (aus TK-Beeren)
150 g Sahne

FÜR EINE ESPRESSO-FÜLLUNG:

100 g gehackte Zartbitter-Kuvertüre (70 & Kakao) **50 ml** Espresso
100 g Sahne **30 g** Zucker

FÜR EINE FRISCHKÄSEFÜLLUNG:

50 ml frisch gepresster Orangensaft abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
50 g Zucker **3 g** Agar-Agar
150 g Frischkäse **100 g** Sahne

FÜR EINE HIMBEERFÜLLUNG:

150 g passiertes Himbeerpüree **50 g** Zucker
3 g Agar-Agar **200 g** Sahne

FÜR DEN BRANDTEIG:

100 g Mehl **10 g** Zucker
Salz **70 ml** Milch
75 g Butter **3** Eier (S)

FÜR DIE DEKORATION:

450 g Fondant (siehe Rezept-Tipp) bunte Gel-Lebensmittelfarben (nach belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 15 Stück (pro Eclair-Rezept mit 1 Füllung) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min
Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zuerst eine der Füllungen vorbereiten: Für die Blaubeerfüllung die Kuvertüre in eine Schüssel geben. Beerenpüree und Sahne aufkochen, über die Kuvertüre gießen und kurz ruhen lassen. Dann alles glatt rühren, abkühlen lassen und mind. 1 Std. kühl stellen. Zum Füllen ca. 3 Min. aufschlagen (nicht zu lange, sonst flockt die Sahne aus!).

2. Für die Espresso-Füllung die Kuvertüre in eine Schüssel geben. Espresso, Sahne und Zucker aufkochen, über die Kuvertüre gießen und kurz ruhen lassen. Dann alles glatt rühren. Abkühlen lassen und mind. 1 Std. kühl stellen. Zum Füllen ca. 3 Min. aufschlagen.

3. Für die Frischkäsefüllung Orangensaft und -schale, Zucker und Agar-Agar aufkochen, vom Herd nehmen und in eine Schüssel füllen. Ca. 5 Min. abkühlen lassen, dann den Frischkäse unterrühren. Die Sahne steif schlagen und in drei Schritten unterheben. Mind. 1 Std. kühl stellen.

4. Für die Himbeerfüllung Beerenpüree, Zucker und Agar-Agar aufkochen, in eine Schüssel füllen und ca. 15 Min. abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig in drei Schritten unterheben, dann kühl stellen.

5. Für den Brandteig Mehl, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel sieben. 100 ml Wasser, Milch und Butter in einem Topf aufkochen. Die Mehlmischung mit dem Holzlöffel in die kochende Flüssigkeit rühren. So lange rühren, bis die Masse eine Kugel bildet und nicht mehr am Topfrand klebt. Vom Herd nehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen.

6. Die Masse nochmals unter Rühren erhitzen, bis sie wieder eine Kugel bildet und nicht mehr am Topfrand klebt. Die Teigkugel in die Schüssel setzen und die verquirlten Eier unter Rühren in mehreren Schritten dazugeben. So lange mit dem Holzlöffel rühren, bis der Teig weich und glänzend ist, das kann einige Minuten dauern.

7. Den Backofen auf 200° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Brandteig mit dem Spritzbeutel mit großer Lochtülle in ca. 2,5 x 12 cm großen Streifen (Abstand mind. 3 cm) auf das Backpapier spritzen. Im Backofen zuerst ca. 10 Min. backen, dann die Backofentemperatur auf 180° herunterschalten und die Eclairs noch ca. 10 Min. weiterbacken. Anschließend abkühlen lassen.

8. Mit dem Holzstäbchen nebeneinander je vier Löcher in die Unterseite der Eclairs stechen. Die Füllung mit dem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle in jedes Loch spritzen.

9. Für die Dekoration den Fondant vorsichtig erwärmen (nicht über 38°, mit Kerntemperaturfühler prüfen!) und ggf. mit wenig Wasser verdünnen. Die Konsistenz sollte nicht zu flüssig sein. Beliebig einfärben, am besten die Farbe auf die Füllung abstimmen. Wenn der Fondant zu kalt wird, einfach wieder etwas erwärmen. Die Eclairs auf der Oberseite (ohne Löcher!) mit dem Fondant bestreichen. Überschuss abtropfen lassen, mit einem feuchten Finger die Ränder glatt streichen und den Fondant anziehen lassen. Die Eclairs bald servieren, sie sollten max. 3 Std. im Kühlschrank aufbewahrt werden.