Rezept

Éclairs au café - Eclairs mit Kaffeecreme

Ein Rezept von Éclairs au café - Eclairs mit Kaffeecreme, am 04.05.2024

Zutaten

FÜR DIE KAFFEECREME:

175 ml	Vollmilch
2	Eier (Größe M)
30 g	Speisestärke
50 ml	Espresso
100 g	Sahne
50 g	Zucker
30 g	Butter

FÜR DIE BRANDMASSE:

50 ml	Vollmilch
1 TL	Zucker
75 g	Weizenmehl (Type 405)
40 g	Butter
	Meersalz
3	Eier (Größe M)

FÜR DIE GLASUR:

125 g	Puderzucker
1-2 EL	Espresso

AUßERDEM:

Spritzbeutel mit großer und kleiner Lochtülle

Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Für die Kaffeecreme Milch und Sahne erhitzen. Eier, Zucker und Stärke kräftig verrühren. Die heiße Milchmischung unter Rühren dazugießen, dann die Mischung zurück in den Topf gießen. Unter Rühren erhitzen, bis die Creme dick wird. Butter und Espresso darunterrühren, dann die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Mit Frischhaltefolie bedeckt vollständig abkühlen lassen.

2. Inzwischen für die Brandmasse Milch, 50 ml Wasser, Butter, Zucker und 1 kräftige Prise Meersalz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hineinschütten. Sofort mit einem Kochlöffel kräftig rühren und den Topf wieder auf den Herd stellen. Die Masse bei mittlerer Hitze rühren, bis sie glatt ist und sich am Topfboden ein weißlicher Belag bildet. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen, dann ein Ei nach dem anderen mit den Knethaken des Handrührgeräts gründlich unterrühren, sodass eine glatte, glänzende Masse entsteht.

3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Brandmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Masse mit etwas Abstand in ca. 10 cm langen Streifen daraufspritzen, dabei Anfang und Ende der Streifen etwas dicker spritzen. Das Blech in den Backofen (Mitte) schieben und die Eclairs 5 Min. backen, dabei die Ofentür nicht öffnen. Die Ofentemperatur auf 180° reduzieren und die Eclairs in weiteren 15-20 Min. hellbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

---

4. Die Kaffeecreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Eclairs jeweils an der Unterseite mit der Tüllenspitze an drei Stellen einstechen. Die Creme gleichmäßig hineinspritzen. Für die Glasur Puderzucker und Espresso glatt rühren, die oberen Eclairhälften damit bestreichen und die Glasur fest werden lassen.