Rezept

Kaffeesahne-Eclairs

Ein Rezept von Kaffeesahne-Eclairs, am 29.04.2024

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **250 g** Sahne
- **2 Blatt** Gelatine (3 g)
- **1 EL** Zucker (15 g)
- **75 g** weiße Kuvertüre
- **50 g** Kaffeebohnen
- **1** EI (Größe M)
- Salz

FÜR DEN BRANDTEIG:

- **175 ml** Milch
- **2 TL** Zucker (10 g)
- **1 Msp.** abgeriebene Bio-Zitronenschale
- **50 g** Speisestärke
- **50 g** Butter
- **1 Msp.** Salz (2 g)
- **50 g** Mehl (Type 405)
- **3** Eier (Größe M)

FÜR DIE DEKO:

- **80 g** Zartbitterkuvertüre
- **knapp 1 EL** Öl (8 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für die Füllung die Sahne mit den Kaffeebohnen in einem Topf aufkochen. Nach dem Abkühlen zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Am Zubereitungstag für den Brandteig die Milch mit Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale aufkochen. Das Mehl mit der Speisestärke mischen und in eine Schüssel sieben. Die Mehlmischung in die kochende Flüssigkeit geben. Die Masse mit einem Holzkochlöffel gut verrühren und »abbrennen«, das heißt, so lange rühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht gebildet hat. Die Masse auf einen Teller geben und mit Frischhaltefolie bedeckt abkühlen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen und ein Blechgefäß auf den Boden stellen.

3. Die Brandteigmasse in eine Rührschüssel geben. Die Eier verquirlen und nur so viel davon nach und nach mit dem Kochlöffel unter die Masse rühren, bis ein cremiger Teig entstanden ist. (Der Teig sollte allerdings nicht so weich sein, dass er vom Löffel tropft.)

4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit 8-mm-Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 10 cm lange und 3 cm breite Linien mit ca. 6 cm Abstand spritzen. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und das Gefäß mit Wasser füllen. Die Eclairs in ca. 25 Min. goldbraun backen und auf dem Backblech abkühlen lassen.

5. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Ei, Zucker, 20 ml Wasser und 1 Prise Salz in einer Metallschüssel mit dem Schneebesen verrühren und über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, das heißt, unter Rühren auf 85° erhitzen, bis die Masse leicht bindet. Die Masse durch ein feines Sieb streichen und in ca. 10 Min. mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine kalt schlagen.

6. Die Kaffeesahne durch ein Sieb in einen Rührbecher gießen und mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die weiße Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei 1 EL Wasser unterrühren. Die ausgedrückte Gelatine in der Kuvertüre auflösen und die Mischung unter die kalt geschlagene Eimasse rühren. Zum Schluss die Sahne unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit 4-mm-Lochtülle füllen.

7. In die Eclairs oben in der Mitte jeweils einen 1-2 cm breiten Spalt schneiden. Durch diese Öffnungen die Kaffeesahne in die Eclairs spritzen. Die Eclairs ca. 1 Std. kalt stellen, bis die Masse fest ist.

8. Für die Deko die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Das Öl untermischen. Mit einem Löffel flüssige Kuvertüre über die Eclairs »spinnen«.