

Rezept

Éclairs

Ein Rezept von Éclairs, am 25.04.2024

Zutaten

100 g Butter	1 EL Zucker
1 TL Salz	140 g Mehl
4 Eier (Größe M)	Spritzbeutel (ideal: Sternform 8 mm Ø)
200 g Sahne	1 EL Instant-Kaffee- oder ESPRESSOPULVER
1 Portion Konditorcreme	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 24 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in Stücke schneiden und in einem breiten Topf mit Zucker, Salz und $\frac{1}{4}$ l Wasser unter Rühren zum Kochen bringen. Den Topf sofort vom Herd nehmen, das Mehl auf einen Rutsch dazugeben und mit einem Holzlöffel gründlich unterrühren. Den Topf zurück auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze (oder auf der ausgeschalteten Platte) rühren, bis sich der Teig zu einer glänzenden Kugel formt und ein weißer Belag am Topfboden entsteht. Teig vom Herd nehmen, im Topf lauwarm abkühlen lassen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts jedes Ei einzeln gründlich unterrühren – der Teig trennt sich nach der Zugabe eines Eis erst immer etwas und muss wieder zu einer kompakten, homogenen Masse gerührt werden; erst dann das nächste Ei unterrühren.
2. Den Backofen auf 210° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und in ca. 10 cm langen Streifen mit viel Abstand zueinander auf die Bleche spritzen. Bleche nacheinander in den Ofen schieben (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) und die Eclairs in 18-20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Noch warm längs auf einer Seite aufschneiden und vollständig auskühlen lassen. Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Konditorcreme in zwei Hälften teilen. 1 EL Instant-Kaffee- oder ESPRESSOPULVER in 2 EL kochendem Wasser auflösen und unter eine Hälfte der Creme rühren. Jeweils die Hälfte der Sahne unter die Cremehälften heben. Die Cremes mit einem Spritzbeutel in die Eclairs spritzen. Gefüllt sollten sie kühl stehen und am selben Tag gegessen werden.