

Rezept

Eclairs au chocolat

Ein Rezept von Eclairs au chocolat, am 29.05.2023

Zutaten

100 g Zucker	35 g Stärkemehl
5 Eigelbe	400 ml Milch
50 g Schokoladenkuvertüre Salz	30 g Butter (+ Butter für das Blech)
3 Eier (Größe M)	90 g Mehl
1 Spritzbeutel mit großer Lochtülle (0-5 mm)	100 g Schokoladenglasur (Fertigprodukt)
1 flacher Pinsel	1 Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Crème Pâtissière Zucker und Stärkemehl mischen. Eigelbe verrühren. Zucker-Stärke-Mischung unterrühren. Milch in einem großen Topf erwärmen. Die Hälfte zur Eigelbmischung gießen und unterrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen. Die Eigelbmischung in den Milchtopf gießen und alles unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und Masse 3 Min. unter Rühren kochen lassen. Vorsicht, die Crème brennt leicht an! Crème auf einen großen Teller gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur Verwendung im Kühlschrank durchkühlen lassen – mind. 90 Min.
2. Das Backblech buttern und wenn möglich kühl stellen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für den Brandteig 150 ml Wasser, Butter und 1 Prise Salz in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Topf vom Herd ziehen, das Mehl rasch einrühren. Den festen Teig in eine Schüssel kippen. Eier einzeln einrühren, und zwar so lange, bis jeweils wieder eine homogene Masse entstanden ist. Der Teig soll vom Löffel fallen, nicht laufen.
3. Teig in den Spritzbeutel füllen und längliche Streifen von 8-10 cm auf das Blech spritzen. Eclairs mit einem nassen Pinsel flach klopfen. Im heißen Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen, bis sie goldbraun sind und die Unterseite hart ist. Eclairs aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.
4. Für die Crème Kuvertüre in Stückchen schneiden und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Crème Pâtissière aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals glatt rühren. Etwas Crème mit der geschmolzenen Kuvertüre verrühren, dann mit zur restlichen Crème Pâtissière geben und einrühren.
5. Eclairs seitlich längs aufschneiden. Crème einfüllen. Schokolglasur nach Packungsangabe schmelzen und Eclairs damit überziehen. Kühl und stets frisch zubereitet servieren.