

## Rezept

# Eclairs mit Schoko-Kaffee-Creme

Ein Rezept von Eclairs mit Schoko-Kaffee-Creme, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> ganz frische Eiweiße (von Eiern der Größe M)	<b>2 EL</b> Zucker
<b>1 EL</b> Instant-Kaffeepulver	<b>100 g</b> Zartbitter-Schokolade
<b>30 g</b> Butter	<b>75 g</b> Butter
¼ l Milch	Salz
<b>150 g</b> Mehl	3-4 kleine Eier (Größe S)
<b>1</b> Eigelb zum Bestreichen	Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10-12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Für die Schoko-Kaffee-Creme die Eiweiße mit den Schneebesen des Handrührgeräts sehr steif schlagen, dabei den Zucker und das Kaffeepulver einrieseln lassen, bis die Mischung glänzt.
2. Die Schokolade zerbröckeln und mit der Butter in einer Schüssel über dem nicht zu heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Den Eischnee zügig und gründlich unterheben, die Masse am besten in einem eiskalten Wasserbad abkühlen lassen, dann abgedeckt für ca. 6 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Eclairs die Butter mit der Milch und einer Prise Salz aufkochen. Das Mehl auf einmal in die kochende Mischung schütten und den Teig unter kräftigem Rühren 1-2 Min. erhitzen, bis er sich als Kloß vom Topfboden ablöst.
4. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und sofort 1 Ei kräftig untermischen. Den Teig auf Handwärme abkühlen lassen. Nach und nach 2-3 weitere Eier gründlich untermischen, bis der Teig glänzt und schwer vom Löffel fällt. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und ca. 4 cm lange Streifen mit Abstand auf das Backpapier spritzen.
5. Das Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verquirlen und die Eclairs damit bestreichen. Im heißen Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind; frühestens nach 10 Min. die Ofentür öffnen, sonst fällt das Gebäck zusammen. Die Eclairs vom Blech nehmen und noch heiß mit einer Küchenschere quer in der Mitte aufschneiden. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Zum Servieren die kalte Schoko-Kaffee-Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Eclairs spritzen.