

Rezept

# Schoko-Minz-Eclairs

Ein Rezept von Schoko-Minz-Eclairs, am 04.10.2023

## Zutaten

<b>50 g</b> Bitterschokolade (70 %)	<b>50 g</b> Butter
<b>1 Prise</b> Salz	<b>175 g</b> Mehl
<b>4</b> Eier	<b>25 g</b> Minzeblättchen (ca. 2 Bund)
<b>1 TL</b> Zitronensaft	1-2 EL flüssiger Honig
<b>100 g</b> Mascarpone	<b>100 g</b> Magerquark
<b>1 EL</b> Minzlikör oder Zitronensaft	<b>60 g</b> Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für die Brandmasse  $\frac{1}{4}$  l Wasser mit Schokolade in Stückchen, Butter und Salz unter Rühren bei schwacher bis mittlerer Hitze aufkochen, bis Butter und Schokolade geschmolzen sind. Bei ganz schwacher Hitze Mehl auf einmal dazuschütten, dabei mit einem Holzlöffel rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen. Dann mit den Knethaken des Handrührgeräts die Eier einzeln unterrühren.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. 50 ca. 10 cm lange Streifen mit etwas Abstand zueinander auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche spritzen. Die Eclairs nacheinander im Ofen (Mitte, Umluft nicht geeignet) 20-25 Min. backen. Herausnehmen, sofort mit einer Schere längs aufschneiden und auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Minze mit Zitronensaft und Honig fein pürieren. Kräuterpüree mit Mascarpone und Quark cremig rühren. Untere Teighälften mit Creme füllen, die oberen als Deckel daraufsetzen. Likör oder Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Eclairs mit der Glasur verzieren.