





# Eclairs (Liebesknochen)

Klassisches Gebäck aus Brandteig mit Nutella® und Sahne gefüllt.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Fett

### Brandteig:

125 ml Wasser  
25 g Butter oder Margarine  
75 g Weizenmehl  
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
etwa 3 Eier (Größe M)  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

300 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
75 g Nutella®  
(Zimmertemperatur)

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Brandteig zubereiten:

Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den erkalteten Teig rühren.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, 12 etwa 8 cm lange Streifen auf das Backblech spritzen. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Während der ersten 15 Min. der Backzeit die **Backofentür nicht öffnen**, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

- 4 **Sofort** nach dem Backen von jedem Eclair einen Deckel abschneiden und das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 **Füllung zubereiten:**

Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und die Nuss-Nougat-Creme esslöffelweise vorsichtig unterrühren. Die Nougat-Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, in die Eclairs spritzen und die Deckel wieder auflegen.

- 6 Die Eclairs vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Backen einige gehobelte oder gehackte Haselnüsse aufstreuen.

