

Mandel-Eclairs mit Duo-Cremefüllung

Gebäck aus Brandteig mit Mandeln und Duo-Tortencreme mit Kokoslikör

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

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
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Zum Verzieren:

etwa 150 g Puderzucker
2 - 3 EL Wasser
Zuckerdekor, z. B. Zuckerherzen

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker DUO
Tortencreme Vanille- & Erdbeer-Geschmack
100 ml Kokoslikör, z.B. Batida de Coco®
500 g kalte Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Brandteig:

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 mit einem Kochlöffel 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. Mandeln unterrühren. Backin erst unter den kalten Teig rühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Etwa 12 etwa 8 cm lange Streifen auf das Backblech spritzen und backen. **Hinweis:** Während der ersten 15 Min. der Backzeit die **Backofentür nicht öffnen**, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

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

- 5 **Verzieren:**
Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und die Gebäckdeckel damit bestreichen. Bevor der Guss fest wird, Zuckerdekor aufstreuen.

- 6 **Füllung:**
Cremepulver Vanille-Geschmack in einen Rührbecher geben. **50 ml Kokoslikör** und **250 g Sahne** hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Cremepulver Erdbeer-Geschmack mit Kokoslikör und Sahne ebenso zubereiten. Die Cremes jeweils in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die unteren Hälften spritzen. Die Deckel auflegen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Guss zu überziehen, können Sie die Eclairs auch nur mit Puderzucker bestreuen.

