





Schoko-Eclairs

Liebesknochen - luftiges Gebäck aus Brandteig mit einer Kakao-Sahne gefüllt

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 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

Guss:

100 g Puderzucker
1 EL Dr. Oetker Kakao
1 - 2 EL heißes Wasser

Füllung:

300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 - 2 EL Dr. Oetker Kakao

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 zu einem glatten Teigloß 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 langen 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 **Guss:**
Puderzucker mit Kakao mischen. Nach und nach mit heißem Wasser zu einem Guss verrühren und die Gebäckdeckel damit bestreichen.
- 6 **Füllung:**
Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Kakao kurz unterrühren. Kakao-Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, in die Eclairs spritzen und die Deckel wieder auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben 1 EL Kakao-Nibs auf die Füllung streuen.

