

Hier und heute



Eclairs mit dreierlei Füllung

Ein echter Klassiker der französischen Patisserie – luftig-cremige Eclairs. Auch bekannt als Liebesknochen, Hasenpfote oder Kaffeestange. Wie man das beliebte Gebäck problemlos hinbekommt, das zeigt uns Konditormeister Marcel Seeger.

Rezept

Eclairs - mit dreierlei Füllung

von Marcel Seeger

für circa 20 Eclairs (je nach Größe)

Zutaten Brandmasse

- 250 ml Milch
- 250 ml Wasser
- 150 g Butter
- Prise Salz
- Spritzer Zitronensaft
- 1 Msp Muskatnuss, gemahlen
- 250 g Weizenmehl, Typ 550
- 8 Eier (Gr. M)

Zubereitung

Für die Brandmasse Milch, Wasser, Butter, Salz, Zitronensaft und Muskatnuss in einen großen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Sobald der Kochpunkt erreicht ist, das Mehl in einem Schwung zufügen und mit einem stabilen Kochlöffel unter die kochende Flüssigkeit arbeiten. Die Masse solange rühren, bis sie sich vom Rand löst und eine einheitliche glatte Struktur bekommt. Man spricht hier vom Abbrennen (Abrösten) der Masse, wovon die Brandmasse auch ihren Namen bekommen hat.

Sobald eine ballenförmige Struktur erreicht ist, die Brandmasse in eine Glasschüssel geben und abkühlen lassen. Erst wenn sie (handwarm) abgekühlt ist, die Eier nach und nach unterrühren. Ist die Brandmasse noch zu heiß, dann kann das Ei gerinnen und die Masse nicht mehr weiter verarbeitet werden. Die fertige Brandmasse in einen Spritzbeutel mit größerer Sterntülle geben und die Eclairs auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit einer Länge von circa 10 cm aufspritzen.

Die Eclairs in den auf 210° C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen geben und für eine Schwadenbildung eine halbe Tasse Wasser in den Backinnenraum gießen, so gehen die Eclairs schöner auf. Das Gebäck circa 15- 20 Minuten goldbraun backen.

Wichtig

Während des Backvorgangs den Ofen nicht öffnen, sonst verliert der Teig sofort Volumen und kann es auch nicht wieder aufbauen.

Nach dem Backen die Eclairs auskühlen lassen, dann einmal in der Mitte durchschneiden und nach Belieben füllen.

Zutaten Vanillecremefüllung

- 500 ml Milch
- 75 g Zucker
- 2 Eigelb
- 60 g Vanille-Puddingpulver

Hier und heute



- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Die fertige Vanillecreme in eine Schüssel umfüllen und kalt werden lassen. Dabei die Oberfläche mit einer Frischhaltefolie abdecken oder alternativ mit etwas Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bilden kann. Die erkaltete Creme noch einmal mit einem Schneebesen glatt rühren und dann die Eclairs damit befüllen.

Zutaten Schokocremefüllung

- 30 g Zartbitterschokolade, flüssig

Zubereitung

Von der gekochten Vanillecreme die Hälfte nehmen und die flüssige Zartbitterschokolade unterrühren. Mit der Schokocremefüllung ebenfalls die Eclairs füllen.

Zutaten Himbeercremefüllung

- 250 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 Eigelb (Gr. L)
- 30 g Vanillepuddingpulver
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote
- 60 g Himbeeren, tiefgekühlt (alternativ: frische Himbeeren)

Zubereitung

Die TK- Himbeeren auftauen lassen und pürieren. Bis auf das Himbeerpüree alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Sobald die Creme kocht, die pürierten Himbeeren unterrühren.

Info

Gibt man das Himbeerpüree vor dem Aufkochen zu den restlichen Zutaten, dann verlieren die Himbeeren durch das Erhitzen an Farbe und die fertige Creme sieht nicht mehr so schön aus.

Die Creme abkühlen lassen, noch einmal durchrühren und die Eclairs damit füllen.

Deko-Tipp

Das Oberteil der Eclairs nach Belieben mit etwas dunkler aufgelöster Kuchenglasur oder Schokolade bestreichen oder etwas Fondant-Masse auftragen. Wer mag, kann auch einige Schokostreusel aufstreuen. Kurz fest werden lassen und die gefüllten Eclairs mit dem Oberteil abdecken.