

Eclairs

Rezept für 6 Personen

Zutaten:*Schokolademousse:*

200 g Schokolade (min 70% cacao)
5 dl Milch
2.5 dl Rahm geschlagen
2 Eigelb
2 Eiweiss, kalt
50 g Zucker

Brandteig:

2.4 dl Milch
120 g Butter
180 g Mehl, gesiebt
4 grosse Eier

Zubereitung:*Schokolademousse:*

Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen. Milch in einem Topf aufkochen und die 2 Eigelb in die heisse, nicht kochende, Milch geben und schnell verrühren. Danach die Schokolade unterziehen.

Eiweisse mit etwas Salz anschlagen. Dann nach und nach Zucker einrühren und steif schlagen. Dies unter die Schokolademasse rühren. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterziehen, und ca. 2h kalt stellen.

Brandteig:

Milch, Butter und etwas Salz aufkochen lassen. Das gesiebte Mehl auf einmal in den Topf geben. Alles mit einem Schneebesen glattrühren und anschliessend mit einem Holzlöffel ca. 1 – 2 Minuten rühren, bis sich ein Klumpen bildet, und am Boden ein weisser Belag entsteht.

Diesen Klumpen in eine Schüssel geben, und mit dem Mixer nach und nach die Eier einmischen. Den Teig mit einem Spritzsack in 6 Würste auf ein belegtes Backblech spritzen. Bei 200 °C ca. 20 Min. backen, abkühlen lassen.

Würste längs halbieren und mit der Mousse befüllen.