

Erdbeer-Eclairs

Rezept für 20 Stück

Zutaten:

Brandteig

3 dl	Wasser
75 g	Butter
1 Prise	Salz
2 EL	Zucker
½	Zitrone (abgeriebene Schale)
180 g	Weissmehl
3	Eier, verklopft

Erdbeercrème

100 g	Erdbeeren
2 EL	Zucker
2 dl	Vollrahm
100 g	Erdbeeren (in Scheiben)

Glasur

150 g	Puderzucker
-------	-------------



Zubereitung:

Brandteig

Wasser und alle Zutaten bis und mit Zitronenabrieb aufkochen. Hitze reduzieren. Mehl auf einmal begeben. Mit der Kelle ca. 2 Minuten rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen. Eier portionenweise mit dem Knethaken des Handrührgeräts darunter rühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfließen.

Eclairs formen: Den Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Durchmesser) geben. Ca. 20 Eclairs (ca. 8cm lang) mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Backen/Trocknen: ca. 25 Minuten in der Mitte des auf 180 ° C vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Minuten trocknen, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen und mit einer Schere quer halbieren.

Erdbeercrème

Erdbeeren pürieren, mit dem Zucker aufkochen, ca. 5 Minuten einkochen, auskühlen. 5 EL eingekochten Saft mit dem Rahm steif schlagen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Durchmesser) füllen. Rahm auf die Eclair-Böden spritzen. Erdbeeren darauf verteilen.

Glasur

Restlichen eingekochten Saft mit Puderzucker verrühren, Eclair-Deckel damit bestreichen und auf die belegten Eclair-Böden legen.