



Eclair

Desserts, KSW 14.11.2014

portionen 20 Stk. • **schwierigkeitsgrad** Mittel • **quelle** KSW Rezepte Service

ZUTATEN

TEIG

2.5 dl Wasser

50 g Butter

1/4 TL Salz

175 g Mehl

1 TL Backpulver

4-6 Eier

CREME

3 dl Milch

2 Eier

25 g Zucker

1 EL Maisstärke

125 g Schoggi 65%

2 EL Grand Marnier, oder andere Spirituose

125 g Schoggi 65%

0.6 dl Vollrahm

Eclairs damit glasieren.

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Butter, Wasser und Salz aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen, gesiebttes Mehl im Sturz begeben. Mit einer Kelle rühren, bis sich der Teig als glatter Kloss vom Pfannenboden löst. Etwa 1 Minute unter Rühren erhitzen. Den heissen Kloss in eine Schüssel geben und die Eier nacheinander unter den Teig rühren. Weitere Eizugabe erübrigt sich, wenn der Teig stark glänzt und so vom Löffel abreisst, dass sich lange Spitzen bilden. Erkalten lassen. Das Backpulver unter den erkalteten Teig rühren.

Masse in einen Spritzsack mit mittelgrosser Lochtülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech doppelstöckige Streifen von 7 cm Länge spritzen.

In der unteren Ofenhälfte ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen.

Eclairs auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Füllung Milch, Eier, Zucker und Stärke unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen. Erster Teil der Schokolade in Stücke brechen. In der heissen Creme schmelzen. Creme durch ein Sieb streichen.

Mit Grand Marnier parfümieren. Auskühlen lassen.

In einen Spritzsack mit Lochtülle geben. Kühl stellen. Eclairs aufschneiden. Schokoladencreme auf die Teigböden spritzen.

Deckel darauf setzen.

Restliche Schokolade mit dem Rahm bei kleinster Hitze schmelzen.