Eclair mit Vanillecreme

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 20

Eclair

55 ml Wasser

55 ml Milch

45 g Butter

½ TL Salz

1 TL Zucker

65 g Mehl

2 Eier

Wasser, Milch, Butter, Salz und Zucker aufkochen. Mehl im Sturz beigeben und bei mässiger Hitze rühren, bis sich der Teig von der Pfannenwand löst. Die Masse gleichmässig abbrennen. Am Topfboden sollte sich ein weisser Film bilden. Den Teig in eine Rührschüssel geben. Die Masse leicht abkühlen lassen und nach und nach die Eier unterrühren. Teig rühren, bis er schön geschmeidig ist. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Ca. 20 Stangen mit 8 cm Länge auf zwei mit Backpapier belegte Kuchenbleche spritzen. Kuchenbleche nacheinander in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Vanillecreme

250 ml Rahm

½ Vanilleschote

2 Eier

25 g Mehl

60 g Zucker

Vanilleschote auskratzen. Rahm, Vanilleschote und -samen in eine Pfanne geben und aufkochen. Zucker und Mehl in einer Schüssel verrühren, Eier dazugeben. ⅓ vom Rahm in die Eimasse einrühren. Eimasse vorsichtig in den Rahm einrühren. Masse unter ständigem Rühren bei mässiger Hitze zu einem Pudding aufkochen. Pudding in eine Schüssel geben, mit Kontakt zur Folie abdecken und kalt stellen.

250 ml Rahm

Wenn der Pudding ausgekühlt ist, kurz mit einem Schneebesen aufrühren. Rahm flaumig schlagen und unter den Pudding heben. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

Eclair der Länge nach halbieren, mit der Vanillecreme füllen und den Deckel daraufsetzen.

Zubehör

2 Kuchenbleche

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021