Eclairs

Brandteig-Teilchen mit Schokoladenüberzug und Sahnefüllung.

Zutaten:

Für den Teig:
125ml Wasser
125ml Milch
65g Butter oder Margarine
1 Päckchen Vanillinzucker
125g Weizenmehl
4 Eier

Für die Glasur:
125g Kuvertüre

Für die Füllung:
250ml Schlagsahne
1 Eßlöffel Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
Saft und Schale einer halben Zitrone

Zubereitung

Wasser, Milch und Butter in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und das komplette Mehl unter Rühren einschütten. Den Teig solange rühren bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst.

Die heiße Masse mit einem Ei verrühren. Sobald der Teig erkaltet, werden auch die restlichen Eier untergerührt. Danach den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Auf ein bemehltes Backblech Eclairs (fingerlange Streifen) spritzen. Die Eclairs im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad für etwa 30 bis 35 Minuten backen. Die Gebäckteile nach dem Backen sofort in Ober- und Unterteile schneiden.

Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen und die Oberteile damit glasieren.

Sahne schlagen und mit Vanillinzucker, Zucker, Zitronenschale und Saft abschmecken. Die Unterteile der Eclairs mit der Sahne bespritzen und die glasierten Oberteile aufsetzen.