

ECLAIRS

mit schokolade



Zubereitung : 20 min - **Ruhen :** 3 std 30 min - **Garen :** 45 min - **Material :** -

Zutaten : 8-10 ECLAIRS

- SUSSER WINDBEUTELTEIG: - 80 g Butter, gewürfelt - 200 ml Wasser - 180 g Mehl - 10 g Zucker - 1 Prise Salz - 3 mittelgroße Eier - KONDITORCREME MIT SCHOKOLADE: - 300 ml Milch (Raumtemperatur) - 100 g Schokolade - 30 g Mehl - 12 g Speisestärke - 2 Eier + 2 Eigelb - 50 g Zucker - 2 Päckchen Vanillezucker - Schokoladenguss (siehe S. 302) - Haselnüsse zum Garnieren

1. Den Windbeutelteig zubereiten. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Windbeutelteig in einen Spritzbeutel füllen und ohne Düse, 12-13 cm lange Teigstreifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Eclairs 30 bis 35 Minuten je nach Gebäckgröße und Ofenbeschaffenheit backen. Der Windbeutelteig sollte fest und goldbraun sein. Nehmen Sie das Gebäck nicht zu früh aus dem Ofen, da dieses sonst zusammenfallen könnte.

2. Die Konditorcreme und die Kuchenglasur vorbereiten. Die abgekühlten Eclairs aufschneiden und mit der Konditorcreme befüllen. Mit Kuchenglasur überziehen und mit gehackten Haselnüssen verzieren. Die Eclairs 1 Stunde kaltstellen.

SUSSER WINDBEUTELTEIG

1. Die Butter und Wasser in die Schüssel geben, das Programm EXPERTE, 2 Minuten/ Geschwindigkeit 4/90 °C starten.

2. Mehl, Zucker und Salz hinzufügen. Die Deckelkappe abnehmen und das Programm EXPERTE, 3

Minuten/Geschwindigkeit 4/100 °C erneut starten.

3. Der Teig muss eine Kugel bilden. Das Programm EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 10 (ohne Erhitzen) erneut starten und während des Betriebs die Eier nacheinander durch die Öffnung zugeben.

KONDITORCREME MIT SCHOKOLADE

1. Die Milch und die restlichen Zutaten in die Metallschüssel geben. Die Deckelkappe abnehmen und das Programm EXPERTE, 12 Minuten/Geschwindigkeit 4/95 °C starten (bei sehr kalter Milch die Laufzeit um 2 Min. verlängern).

2. Die Creme im Programm EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 15 (ohne Erhitzen) mixen und anschließend 2 Stunden lang mit Frischhaltefolie abgedeckt kaltstellen.

Cook Expert ■

© Fotos Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2017