

Eclairs nach Joannis Malathounis

Zutaten:

Brandteig:

125 ml Wasser, 125 ml Milch, 100 g Butter, 1 Prise Salz, 2 EL Zucker, 200 g Mehl

5 Eier

Crème Patissière:

250 ml Milch, 65 g Zucker, 2 Eigelb, 40 g Mehl, Vanillemark, 70 ml Sahne

Glasur:

Kuvertüre / Zuckerguss

Zubereitung:

Brandteig:

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Wasser, Milch, Butter, Salz und Zucker erhitzen.
3. Sobald alles kocht, das gesiebte Mehl mit einem Ruck dazugeben und sofort mit einem Holzlöffel verrühren, bis ein glatter Teig entsteht, der sich vom Topfboden lösen lässt.
4. Den Teig in eine Schüssel geben und die Eier einzeln und zügig unterrühren.
5. Teigmasse in einen Spritzbeutel füllen und Teigstreifen auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech aufspritzen.
6. Eclairs im vorgeheizten Backofen 8 Minuten aufgehen lassen.
7. Die Eclairs ca. weitere 12 Minuten bei 180 °C backen. Die Eclairs sollten sich leicht vom Boden lösen lassen.

Crème Patissière:

8. 3 EL der Milch und 40 g des Zuckers mit den Eigelben und das Mehl zu einer glatten Masse verrühren.
9. Die restliche Milch mit dem restlichen Zucker und der Vanille aufkochen.
10. Etwas von der heißen Milch zur Eicreme geben, verrühren und dann in die heiße Milch einrühren. Kurz aufkochen lassen, dabei mit dem Schneebeseniterrühren.
11. Mit Klarsichtfolie abdecken und erkalten lassen.

12. Die gekühlte Creme durch ein feines Sieb streichen.

13. Die Sahne steif schlagen, unterheben und mit einem Spritzbeutel in die ausgekühlten Eclairs füllen.

Glasur:

14. Die zusammengesetzten Eclairs mit dunkler/heller Kuvertüre oder Zuckerguss überziehen.