

Eclairs mit Kaffee crème-Füllung

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
20 STÜCK	25 MINUTEN	25 MINUTEN	140 MINUTEN

Zutaten

Für den Brandteig

- 250 ml Wasser
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl (gesiebt)
- 4 Stück Eier
- 1 gestrichener TL Backpulver

Für die Kaffee crème

- 100 ml Sahne (über Nacht mit den Kaffeebohnen ziehen lassen!)
- 15 g ganze Kaffeebohnen (kräftige Sorte)
- 400 ml Milch
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)
- 50 g dunkle Schokolade (fein gehackt)
- 2 Stück Eigelb
- 50 g Zucker
- 50 g Speisestärke
- 1 Prise Salz

Für die Deko

- 100 g dunkle Schokolade (fein gehackt)
- 50 g Butter
- 50 ml Sahne
- gemahlene Haselnüsse oder Mandelblättchen

Anleitungen

Brandteig und Eclairs

1. Für den Brandteig Wasser, Butter und Salz in einem hohen Topf aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen, Herdplatte auf mittlere Hitze reduzieren.
-

2. Das Mehl auf ein Mal in die Flüssigkeit geben, alles mit einem Kochlöffel glatt rühren. Wieder auf die Herdplatte stellen.

3. Jetzt so lange kräftig rühren, bis sich ein Kloß gebildet hat. Wenn sowohl der Kloß als auch der Topfboden mit einer weißlichen Schicht bedeckt sind, den Topf wieder von der Platte nehmen.

4. Den Teig ein paar Minuten abkühlen lassen, dann nach und nach die Eier und schließlich das Backpulver unterrühren.

5. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

6. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen und damit Streifen (ca. 4 cm breit und 10 cm lang) mit etwas Abstand auf das Backblech spritzen (ich backe den Teig immer auf zwei Mal, also 2 x 12 Stangen). Auf die mittlere Schiene des Backofens geben und ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Auf eine Kuchenrost ganz abkühlen lassen.

Kaffeecrème

1. Vanillemark, Milch und die vorbereitete Kaffeesahne aufkochen. Die gehackte Schokolade hinzugeben, kräftig durchrühren, vom Herd nehmen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

2. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Salz und Stärke hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren.

3. Die Kaffeemilch wieder auf den Herd stellen und erhitzen. Die Eigelbmischung hinzugeben und alles unter Rühren aufkochen, bis eine puddingähnliche Crème entstanden ist. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

Fertigstellen

1. Für die Glasur 100 g Schokolade im Wasserbad schmelzen, Butter und Sahne zügig unterrühren.

2. Die ausgekühlten Eclairs der Länge nach halbieren (geht am besten mit einem Messer mit Wellenschliff, z.B. Brotmesser). Die abgekühlte Kaffeecrème in einen Spritzbeutel geben und die unter Hälfte der Eclairs damit füllen. Obere Hälfte wieder darauf setzen.

3. Den Deckel der Eclairs mit der Glasur bepinseln. Mit geriebenen Haselnüssen und/oder Mandelblättchen bestreuen.

4. Die Eclairs vor dem Servieren 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

