



Eclairs

Zeit gesamt
1hZubereitungszeit
2h 20minSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------------|--------|
| Blattgelatine | 4 St. |
| Schlagsahne | 200 g |
| Vanillepuddingpulver 1 Päckchen | |
| Zucker | 50 g |
| Milch | 375 ml |
| Butter | 60 g |
| Salz | |
| Weizenmehl, Type 405 | 150 g |
| Eier | 4 St. |
| Kuchenglasur, Vollmilch | 200 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart),

Spritzbeutel

1. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Kalte Sahne in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 1,5 Min./Stufe 4 unter Sichtkontakt steif schlagen. Die Zeit ist abhängig von der Temperatur und dem Fettgehalt der Sahne.
2. Sahne umfüllen und Mixbehälter reinigen. Gelatine in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze auflösen. Topf vom Herd ziehen. Einige Esslöffel Sahne unter die Gelatine rühren, dann die Mischung nach und nach gleichmäßig unter die Sahne ziehen. Im Kühlschrank kalt stellen.
3. Puddingpulver und Zucker in einer kleinen Schüssel mischen, dann mit 6 EL kalter Milch glatt rühren. Rühraufsatz wieder in den Mixbehälter einsetzen. Restliche kalte Milch in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 4 Min./Stufe 1/100 °C aufkochen. Angerührtes Puddingpulver dazugeben und Pudding mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 2/100 °C kochen. Messbecher herausnehmen und Pudding 10 Min./Stufe 2 kalt rühren. Dann in eine große Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie direkt auf der Puddingmasse abdecken und im Kühlschrank ebenfalls kalt stellen. Mixbehälter reinigen.
4. Für den Teig 250 ml zimmerwarmes Wasser, Butter in Stücken und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 1/100 °C erhitzen. Mehl hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 4 unterrühren. Mixbehälter ca. 10 Min. offen abkühlen lassen.

5. Backofen auf 200 °C vorheizen. Anschließend Messbecher aus dem Deckel entfernen und das Gerät auf 40 Sek./Stufe 5 einstellen. Eier nacheinander durch die Deckelöffnung hinzugeben, bis alles glatt verrührt ist. Anschließend Teig mit eingesetztem Messbecher 25 Sek./Stufe 5 aufschlagen. Teig ca. 10 Min. offen abkühlen lassen.

6. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle umfüllen. Mit etwas Abstand zueinander 15 etwa 10 cm lange Teigstreifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufspritzen. Im heißen Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Backofentür währenddessen nicht öffnen.

7. Währenddessen Pudding und Sahne mit einem Teigschaber jeweils noch einmal durchrühren, dann Sahne mit dem Teigschaber unter den Pudding heben. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle umfüllen und noch einmal kalt stellen. Die goldbraunen, aufgegangenen Teigstränge aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech ca. 30 Min. vollständig auskühlen lassen.

8. Teigstränge vorsichtig horizontal durchschneiden. Deckel mit Schnittseite nach unten auf einem Streifen Backpapier verteilen. Für das Topping Kuchenglasur nach Packungsanweisung erwärmen und Teigdeckel damit bestreichen. Auf die Unterhälften der Teigstränge etwas Vanillesahne aufspritzen und Deckel wieder auflegen.

9. Eclairs auf einem großen Kuchenteller anrichten und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Durch das luftdichte Abdecken des Puddings entsteht auf der Pudding-Oberfläche keine Haut.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 827 kcal |
| Kohlenhydrate | 83 g |
| Eiweiß | 20 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 45 g |