


Eclairs mit Calvados-Creme

etwa 9 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für das Backblech:**etwas Fett
Backpapier**Brandteig:**125 ml Wasser
25 g Butter oder Margarine
80 g Weizenmehl
10 g Dr. Oetker Kakao
etwa 3 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin**Füllung:**1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Weiße Schokolade
300 g kalte Schlagsahne
4 EL Calvados**Zum Verzieren:**etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre
Weiß**1 Vorbereiten:**

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C**2 Brandteig:**

Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl und Kakao mischen, sieben und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.

3 Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 12 mm) füllen und auf das Backblech etwa 9 Streifen mit etwa 10 cm Länge spritzen. Backen.**Einschub: Mitte**
Backzeit: etwa 25 Min.**4** Sofort nach dem Backen von jedem Gebäckstück einen Deckel abschneiden. Die Hälften auf einem Kuchenrost erkalten lassen.**5 Füllung:**

Paradiescreme mit 300 g Sahne nach Packungsanleitung aufschlagen. Calvados unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Eclairböden gleichmäßig verteilen. Die Deckel auflegen.

6 Verzieren:

Kuvertüre hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Eclairs damit besprenkeln. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante bereiten Sie die Füllung mit 400 g Schlagsahne zu und lassen den Calvados einfach weg.

