

## **ECLAIRS MIT ESPRESSOCREME**

RZFK\_000632

### **ZUTATEN**

Für 20 Stück

Für den Brandteig:

50 g Butter

Salz

2 EL Vanillezucker

180 g Mehl

4 Eier (Gr. M)

1 TL Backpulver

Für die Creme:

250 g Sahne

Mark von 1 Vanilleschote

1 EL Instant-Espressopulver

4 Eigelbe

100 g Zucker

250 g Butter

150 g weiße Schokolade

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

### **ZUBEREITUNG**

1 Für den Brandteig ¼ l Wasser mit der Butter, 1 Prise Salz und dem Vanillezucker aufkochen. Das Mehl auf einmal hineingeben und mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet und der Teig sich als Kloß vom Boden löst.

2 Teig in eine Schüssel geben und sofort 1 Ei unterrühren, den Teig ca. 10 Min. abkühlen lassen. Die restlichen Eier nacheinander mit den Knethaken des Handrührgeräts unter den Teig rühren, dann das Backpulver untermengen.

3 Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech 20 Streifen aufspritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Min. goldbraun backen (die Ofentür nicht öffnen!). Herausnehmen, waagrecht halbieren und abkühlen lassen.

4 Für die Creme die Sahne mit Vanillemark und Espressopulver aufkochen und ziehen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, die heiße Sahne unter Rühren

hinzufügen, zurück in den Topf gießen und bei schwacher Hitze unter Rühren erhitzen, bis die Creme dicklich ist. Die Vanillecreme durch ein Sieb passieren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

5 Die Butter ca. 10 Min. dickschaumig schlagen, dann die Vanillecreme nach und nach unter die Butter rühren. Die weiße Schokolade in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen und unter die Creme ziehen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf die untere Hälfte der Eclairs spritzen und die Deckel aufsetzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: 1 Std.

Backen: 25 Min.

Pro Stück ca.: 281 kcal, 4 g E, 22 g F, 18 g KH

Tipp: Alternativ die Deckel der Eclairs mit Kakaopulver bestäuben oder mit dunkler Kuvertüre bestreichen.