

Hier und heute



Eclairs

Eclairs werden ebenfalls aus Brandteig hergestellt. Man kennt sie auch als Liebesknochen oder Kaffeestange. Pâtissier Matthias Ludwigs zeigt, wie man sie prima selbst machen kann und mit farbiger Glasur verziert.

Das Rezept

(von Matthias Ludwigs für 10 bis 12 Stück)

Zutaten für den Brandteig

- 125 ml Milch
- 60 g Butter
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl, gesiebt
- 3 Eier

Zubereitung

Milch, Butter und Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen, das Mehl auf einmal hineingeben und zügig mit einem Holzlöffel oder Silikonspatel verrühren. Sobald es eine homogene Masse ist, zurück auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze solange „abbrennen“ bis sich ein gleichmäßiger Belag am Boden bildet. Dann den entstandenen Kloß in eine Rührschüssel geben, ca. zwei Minuten abkühlen lassen und die Eier nach und nach mit einem Löffel oder Handrührgerät unterrühren.

Für die Eclairs ein Backblech leicht fetten und dünn mit Mehl bestäuben. Streifen von acht bis zehn Zentimetern Länge in einem Abstand von sechs Zentimetern auf dem Backblech vorzeichnen.

Die Brandmasse in einen Spritzbeutel mit 15er Lochtülle füllen und entsprechende „Streifen“ aufdressieren, dabei können Sie für eine „Knochenform“ jeweils den Anfang und das Ende von jedem Streifen etwas dicker gestalten.

In den vorgeheizten Backofen bei 190°C Umluft schieben, die Temperatur auf 180°C herunterschalten und 20-30 Minuten goldgelb backen. Alternativ den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen, die Eclairs auf der mittleren Schiene einschieben, nach fünf Minuten auf 180°C runterschalten und circa 20 weitere Minuten backen.

Die fertigen Eclairs vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Sie können die Eclairs auch auf Vorrat backen und gut verpackt einfrieren. Zur Verwendung einfach kurz aufbacken.

Zutaten für die Vanillefüllung

- 250 ml Milch
- ½ Vanilleschote
- 20 g Butter
- 1 Ei
- 30 g Zucker
- 15 g Stärke

Zubereitung

Hier und heute



Milch mit Butter und ausgekratzter Vanilleschote aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Ei, Zucker und Stärke kräftig verrühren und die heiße Flüssigkeit dazugeben. Zurück in den Topf geben, bei mittlerer Hitze aufkochen und eine Minute unter Köcheln weiterrühren. Die Oberfläche direkt mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank am besten über Nacht auskühlen lassen.

Zutaten für die Fondantglasur

- 200 g Fondantglasur (vom Bäcker, Konditor oder online)
- etwas Läuterzucker (Verhältnis Zucker zu Wasser 2:1)
- ausgekratztes Mark einer $\frac{1}{4}$ Vanilleschote
- rote Lebensmittelfarbe nach Bedarf

Zubereitung

Den Fondant auf „Körpertemperatur“ (ca. 37°C) erwärmen, das Vanillemark einrühren und mit dem Läuterzucker geschmeidig machen, bis eine leicht zähflüssige Masse entstanden ist. Entweder die ganze Glasur oder nur einen Teil rosa färben.

Tipp: einfacher Zuckerguss, wenn kein Fondant zur Hand ist

- 10 ml Wasser und 10 ml Zitronensaft verrühren und circa 15 ml davon in eine Schüssel geben, 100 g Puderzucker und ausgekratztes Mark einer $\frac{1}{2}$ Schote Vanille unterrühren. Restliche Flüssigkeit verwenden, aber so dass die Konsistenz leicht dickflüssig bleibt.
- Anstelle von Fondant passt auch Schokoglasur mit dunkler Kuchenglasur.

Eclairs fertig stellen

- 60 g Himbeerkonfitüre

Zubereitung

In die Unterseite der Eclairs zwei Löcher stechen und in jedes der Löcher eine kleine Menge Himbeerkonfitüre füllen. Die Vanillefüllung kräftig durchrühren, in einen Spritzbeutel mit 8er Lochtülle geben und die Eclairs damit füllen. Dann die Eclairs mit der Oberseite zur Hälfte in die angewärmte Glasur tauchen, wenn nötig etwas abstreichen. Wenn sie erst weiß überzogen sind, kann man sie mit der rosa Glasur dekorieren. Vor dem Verzehr ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

Tipp: Gefüllte Eclairs schmecken frisch am besten, viel länger als einen Tag sollten sie daher nicht aufbewahrt werden.