

Eclairs mit Nutella®

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Brandteig:**

75 g Mehl
15 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 ¼ dl Wasser
25 g Butter
1 Prise Salz
2 - 3 Eier
1 Msp. Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

2 dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
50 g Nuss-Nougat Creme, z.B.
Nutella®

Zum Aprikotieren:

1 - 2 EL Aprikosenkonfitüre

Dekorieren:

1 Beutel Dr. Oetker Haselnuss
Krokant

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Brandteig:

Das Mehl und das Epifin auf ein weisses Blatt Papier sieben. In einer Pfanne Wasser, Butter und Salz aufkochen. Die Pfanne vom Herd ziehen und das Mehl auf einmal (im Sturz) begeben. So lange rühren, bis ein glatter Kloss entstanden ist. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich auf dem Pfannenboden ein weisser Film bildet. Den heissen Kloss sofort aus der Pfanne in eine Schüssel geben, damit er schneller abkühlt. Die Eier einzeln begeben und mit dem Mixer (Knethaken) in den Teig einarbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel begeben, bis der Teig stark glänzt und in langen Spitzen am Teiglöffel kleben bleibt. Am Schluss das Backpulver in den erkalteten Teig geben. Den Teig in einen Spritzsack mit grosser Sterntülle (Ø 15 mm) füllen und 12 ca. 8 cm lange Streifen auf das vorbereitete Blech spritzen.



Im vorgeheizten Backofen während 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Sofort nach dem Backen von jedem Eclair einen Deckel abschneiden und auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 Füllung:

Für die Füllung Rahm mit Rahmhalter steif schlagen und Nutella® Löffelweise vorsichtig unterrühren. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Eclairs spritzen. Deckel auflegen.

4 Zum Aprikotieren:

Zum Aprikotieren die Konfitüre durch ein feines Sieb streichen, unter Rühren erwärmen und die Eclair-Deckel dünn damit bestreichen.

5 Dekorieren:

Mit Krokant bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Rahm für die Füllung kann auch mit anderen Geschmäckern aromatisiert werden. Zum Beispiel mit pürierten Himbeeren.

