

Heidelbeer Eclairs

25 - 30 Stücke



etwas Übung erforderlich



bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

2 ½ dl Wasser
1 Prise Salz
50 g Butter
200 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
5 Eier

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Crème Pâtisserie (2 Beutel)
5 dl Wasser
1 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

Dekoration:

etwa 250 g Heidelbeeren
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. 2 Spritzsack mit Sterntülle (Ø 11 cm).

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

Für den Teig Wasser, Salz und Butter in einer Pfanne zum Kochen bringen. Pfanne vom Herd ziehen und das Mehl und Backpulver auf einmal (im Sturz) begeben. Rühren, bis ein glatter, fester Teig entsteht. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich auf dem Pfannenboden ein weisser Film bildet. Den heissen Teig sofort aus der Pfanne in eine Schüssel geben, damit dieser schneller abkühlt. 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.

Auf ein Backpapier Linien mit 10 cm Abstand einzeichnen. Das Papier umdrehen. Den Teig in den Spritzsack füllen und zwischen die Linien ca. 25-30 fingerdicke Eclairs spritzen.



In der Mitte des Backofens während ca. 30 Minuten backen. Backofentür in den ersten 15 Minuten nicht öffnen, um ein Zusammenfallen des Gebäcks zu verhindern.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 30 Minuten

Erkalten lassen.

3 Füllung:

Für die Füllung Crème Pâtisserie mit Wasser 1-2 Minuten mixen. Vanillepaste unter die Crème mischen. In den Spritzsack füllen. Die Eclairs der Länge nach halbieren mit der Crème füllen und den frischen Heidelbeeren belegen.

4 Dekoration:

Kuchenglasuren nach Packungsanleitung schmelzen eine kleine Ecke abschneiden und die Eclairs damit glasieren.

