

ECLAIRS MIT PASSIONSFRUCHTCREME



Eclairs mit Passionsfruchtcreme



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

BRANDTEIG

Den Ofen auf 200°C O/U vorheizen. Butter, Wasser und Salz aufkochen. Das Mehl in einem Schwung dazu geben und kräftig unterrühren. Den Teig ca. 1 Min. im Topf abbrennen, bis sich ein weißer Belag bildet. Danach in eine große Rührschüssel umfüllen. Ein Ei sorgfältig mit einem Kochlöffel oder dem Handrührgerät einrühren. Danach die restlichen Eier einzeln unterrühren. Die Teigkonsistenz muss so sein, dass der Teig beim Hochziehen Spitzen bildet und glänzt. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und ca. 10 cm lange Stränge auf ein Backpapier spritzen. Diese großzügig mit Wasser befeuchten und im Ofen ca. 20 Min. backen bis sie goldbraun sind. Während dieser Zeit den Backofen NICHT öffnen.

Die Eclairs komplett abkühlen lassen. Anschließend mit einem Brotmesser halbieren.

FÜLLUNG

Passionsfrüchte halbieren und das Innere auskratzen. Mit dem Orangen- oder Maracujasaft auf 400 ml auffüllen. Mit dem Eigelb, der Stärke und dem Zucker verrühren und in einem Topf bei niedriger Hitze während dem Rühren einmal aufkochen lassen. Den Pudding durch ein Sieb streichen, damit die Kerne entfernt werden und dann direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Die Creme auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Anschließend mit einem Schneebesen durchrühren. Sahne mit Sanapart steif schlagen und mit dem Pudding verrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und die Eclairs damit befüllen und den Deckel wieder aufsetzen. Bis zur Dekoration kühlen.

DEKORATION

Eiweiß, Salz und Zucker in einer Metallschüssel verrühren und über einem kochenden Wasserbad etwa 5 Minuten erwärmen und währenddessen mit einem Handrührer rühren. So werden Keime getötet und die Zuckerkristalle lösen sich. Danach vom Herd herunternehmen und mit dem Handrührgerät rühren, bis die Masse kalt ist.

In einen Spritzbeutel mit einer mittelgroßen Sterntülle füllen und die Eclairs damit dekorieren. Nach Belieben mit einem Brenner karamellisieren und mit Physalis dekorieren.

Am besten am gleichen Tag verzehren.

BRANDTEIG:

- 60 g** Butter
- 250 ml** Wasser
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- 5** Eier

FÜLLUNG:

- 10** Passionsfrüchte
- 150 ml** Orangensaft (zum Auffüllen)
- 3** Eigelbe
- 25 g** Speisestärke
- 20 g** Zucker
- 200 ml** Sahne
- 2 TL** San-apart

DEKORATION:

- 3** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Zucker
- 200 g** Physalis

ECLAIRS MIT PASSIONSFRUCHTCREME



Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3