

# LOTUS ECLAIRS



Diese süßen kleinen Eclairs oder auch Liebesknochen sind mit Lotus-Creme gefüllt und einer Creme aus Lotus und Mascarpone getoppt. Den Brandteig könnt nach meinem Grundrezept im Topf oder auch der Kenwood Maschine zubereiten und dann länglich aufspritzen, so bekommen die Eclairs ihre typische Form. Der Teig geht wunderbar luftig auf und lässt sich so nach dem Backen ganz leicht füllen.



Zubereitungszeit  
**2 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

## BRANDTEIG

Gib die Butter mit dem Wasser und Salz in einen Topf und lasse die Masse aufkochen. Gib das Mehl komplett hinzu, jetzt kann der Teig etwas klumpen, das ist aber normal. Rühre so lange weiter, bis sich am Boden des Topfes ein weißer Belag bildet und der Teig geschmeidig ist. Gib den Teig in eine Rührschüssel, streiche ihn mit einem Backlöffel etwas am Schüsselrand hoch und lasse ihn kurz abkühlen. Gib die Eier einzeln hinzu und rühre sie jeweils mit einem Handrührgerät mit Knethaken oder dem Backlöffel sorgfältig ein, rühre immer so lange, bis eine schon fast homogene Masse entsteht, bevor du das nächste Ei dazugibst. Verwende so viele Eier, bis ein glänzender Teig entsteht, der Spitzen bildet, wenn man einen Löffel oder Rührer herauszieht.



Je nach Größe der Eier kann es sein, dass du 1-2 mehr oder weniger benötigst. Du kannst das letzte Ei auch verquirlen und erstmal die Hälfte dazugeben, so wird es nicht zu viel Ei.

Den „abgebrannten“ Teigrest im Topf kannst du abkühlen lassen und dann mit einem Schaber herausholen und naschen.

## BRANDTEIG:

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

## FÜLLUNG:

- 200 g** Lotus Biscoff Brotaufstrich

## TOPPING:

- 250 g** Mascarpone
- 150 g** Lotus Biscoff Brotaufstrich
- 400** Sahne
- 6.5 TL** San-apart

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

## ECLAIRS BACKEN

Gib den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle. Da der Teig relativ fest ist, kannst du zwei Spritzbeutel ineinander verwenden, so werden sie stabiler. Spritze den Teig dann zu Eclairs auf mit Backfolie belegte Bleche. Tupfe vorsichtig etwas Wasser darauf und backe die Bleche einzeln im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 20 Minuten goldbraun. Öffne die Ofentür nicht während dem Backen, sonst könnten die Eclairs zusammenfallen. Nimm die Eclairs aus dem Ofen und lasse sie abkühlen, bevor du sie füllst und dekorierst.

## DEKORATION:

- 20 g** Lotus Biscoff Kekse

## FÜLLUNG

Erwärme die Lotuscreme leicht und fülle sie in einen Spritzbeutel mit Fülltülle. Spritze die Creme damit mittig in die Eclairs und fülle sie. Hebe einen Rest für die Dekoration auf. Setze die Eclairs dann auf eine Servierplatte.

## LOTUS ECLAIRS



---

### TOPPING VORBEREITEN

Verrühre den Mascarpone mit der Lotuscreme cremig. Gib die Sahne dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle sie in einen Spritzbeutel mit Rosentülle und spritze die Creme wellenförmig auf die Eclairs.

---

### DEKORATION

Verteile die übrige Lotuscreme der Füllung über der Creme. Brösle dann nach Belieben die Kekse darüber oder setze sie im Ganzen auf die Eclairs. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!