

Eclairs mit Vanillecreme



einfach backen / Brigitte Sporrer

ZUTATEN (FÜR 24 STÜCKE)

150 ml	Wasser
75 ml	Milch
3 EL	Butter
1½ Prisen	Salz
1½ Prisen	Zucker
150 g	Mehl
4½	Eier (Gr. M)
	etwas Puderzucker zum Bestreuen

Für die Füllung:

450 g	Vanillepudding
195 g	weiche Butter
1½ Pck.	Vanillinzucker

Backen:	25 Min.
Dauer:	60 Min.
Niveau:	Mittel

1. SCHRITT

150 ml Wasser, 75 ml Milch, 3 EL Butter, 1½ Prisen Salz, 1½ Prisen Zucker, 150 g Mehl, 4½ Eier

Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Für den Brandteig 100ml Wasser und Milch mit Butter, Salz und Zucker aufkochen. Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Kochlöffel glatt rühren. So lange weiterrühren, bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel geben und 3 Minuten abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln gründlich mit den Schneebesen des Handrührers einrühren. So lange weiterrühren, bis der Teig glänzt.

2. SCHRITT

Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und mit Abstand ca. 5 cm lange Stangen spritzen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Während der Backzeit den Ofen nicht öffnen. Eclairs auskühlen lassen und waagrecht halbieren.

3. SCHRITT

195 g weiche Butter, 1½ Pck. Vanillinzucker, 450 g Vanillepudding, etwas Puderzucker zum Bestäuben

Für die Füllung weiche Butter mit Vanillinzucker schaumig schlagen. Nach und nach esslöffelweise Pudding einrühren. Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die unteren Eclair-Hälften damit füllen. Deckel auflegen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.