

Die HITRADIO RTL

Mitkoch-Show



6. Sendung 10.02.2013

Eclair - Liebesknochen mit Vanillecreme gefüllt



Einkaufstipps:

Kaufen Sie am besten geschmacksneutrales Brausepulver oder bereits schokoliertes Brausegranulat

Schokoliertes Brausegranulat bekommt man nur in größeren und gut sortierten Supermärkten

Brandteiggebäck schmeckt gefüllt nur am Tag der Zubereitung, essen Sie gekaufte Eclair also am besten frisch

Einkaufsliste für 4 Personen:

Zutaten Brandteig:
250ml Wasser
60g Butter
150g Mehl (Typ 550)
4 Eier

Zutaten Füllung:
400ml Milch
1Pck. Vanillepuddingpulver
1 Vanilleschote
Zucker

100g Zartbitterkuvertüre
Schokoliertes Brausegranulat

Kochutensilien:

1 Stieltopf für den Teig
1 Schüssel für den Teig
1 Topf für den Pudding
1 Schüssel für den Pudding
1 Topf und Schüssel für das Wasserbad

Des Weiteren benötigen Sie:

1-2 Schneidebretter
scharfe Messer
1 sauberes Küchentuch
2 Spritzbeutel mit Sterntülle
Backblech mit Backpapier
Backpinsel

Kastenmeiers

HITRADIO **RTL**
SACHSEN



Eclair - Liebesknochen mit Vanillecreme gefüllt

Zubereitung

Zu Beginn wird der Teig zubereitet. Dazu einen Stieltopf mit Wasser, Butter und einer Prise Salz auf den Herd stellen und erhitzen. Wenn die Butter flüssig ist, das Mehl zufügen und kräftig unterrühren.

Dabei den Topf auf dem Herd stehen lassen und den Teig abbrennen bis sich am Boden eine leichte weiße Schicht absetzt. Anschließend den Teig aus dem Topf in eine Schüssel füllen und nach und nach die Eier unterrühren bis wieder ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und vorerst beiseite legen. Den Ofen schon einmal auf 180-200 Grad Heißluft vorheizen.

Für die Füllung Milch, Zucker und das Mark einer Vanilleschote in einen Topf geben und erhitzen. Das Puddingpulver in etwas kalter Milch anrühren.

Wenn die Milch im Topf zu kochen beginnt, das angerührte Puddingpulver zufügen und alles verrühren. Wenn der Pudding kurz aufgeköcht ist, vom Herd nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und längliche Eclairs aufspritzen. Dabei an den Enden der Eclairs etwas dicker werden. Nun das Backblech für ca. 8 bis 10 Minuten in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit die Schokolade schon einmal über dem Wasserbad schmelzen. Die fertigen Eclairs aus dem Ofen holen, mit der Schere aufschneiden und aufgeklappt kurz abkühlen lassen.

Den Vanillepudding in einen Spritzbeutel füllen und die Eclairs damit befüllen. Zum Schluss die Schokolade auf die Eclairs pinseln und anschließend mit dem schokolierten Brausepulver bestreuen.



© Jens Hillig



© Jens Hillig



© Jens Hillig

Die HITRADIO RTL

Mitkoch-Show



6. Sendung 10.02.2013

Eclair - Liebesknochen mit Vanillecreme gefüllt

Was und Warum?

- Das Eclair ist ein mit Creme gefülltes Gebäck
Es wird in länglicher Form aufgespritzt
- Als Grundlage für Eclairs, Spritzkuchen, Profiteroles und Windbeutel wird ein Brandteig zubereitet
- Meist werden sie mit einer Zucker- oder Kuvertüre Glasur überzogen
- Die Füllung kann aus verschiedenen fruchtigen oder Schokoladencremes bestehen

- Meist hat man das längliche Gebäck in der Mitte geteilt, daher erhielt das Eclair unter den Romantikern den Namen Liebesknochen
- Eclairs passen aus diesem Grund ideal als Nachspeise zum Valentinstag
- Darüber hinaus hat die Form eine aphrodisierende Wirkung auf den Betrachter
- Durch die vielen frischen Eier ist der Teig besonders luftig und vor allem nicht zu schwer
- Goldbraun und luftig ausgebackener Brandteig ist perfekt zum Füllen geeignet



Kastenmeiers

HITRADIO **RTL**
SACHSEN

Die HITRADIO RTL

Mitkoch-Show



6. Sendung 10.02.2013

Eclair - Liebesknochen mit Vanillecreme gefüllt

Tipps und was man wissen sollte:

- Der Brandteig geht beim Backen besser auf, wenn man zusätzlich eine kleine Schale mit Wasser in den Backofen stellt
- Während des Backens den Herd auf keinen Fall öffnen, da der Teig beim Öffnen sofort zusammenfällt
- Den fertig gebackenen Brandteig kann man ganz einfach mit einer Schere aufschneiden und anschließend nach Belieben mit Sahne, Früchten oder Pudding füllen
- Brandteiggebäck, das gefüllt wird, sofort nach dem Backen aufschneiden und zum Abkühlen auseinander legen
- Übrig gebliebener Brandteig einfach als kleine Bällchen auf das Backblech spritzen, mitbacken und später als Einlage für Suppen verwenden
- Fertig gebackenen, ungefüllten Brandteig kann man problemlos einfrieren
- Anschließend bei Zimmertemperatur auftauen lassen, ca. 5 Minuten aufbacken und befüllen
- Füllen Sie die Eclairs zum Valentinstag mit Vanillecreme oder einer Schoko-Chili-Füllung, denn der verführerische Duft von Vanille macht Lust auf mehr
- Chili gilt auch als Scharfmacher beim Thema Erotik
- Das Éclair wird in Deutschland auch als Liebesknochen, Hasenpfote oder Kaffeestange bezeichnet
- Der Begriff éclair kommt aus dem Französischen und heißt so viel wie „Blitz“, oder von éclairer „erleuchten“
- die Bezeichnung wurde wahrscheinlich deshalb auf das Gebäck übertragen, weil der Teig gespritzt wird und dadurch die Zackenform eines Blitzes erhält
- Der Name Brandteig kommt vom „Abbrennen“ des Teiges während der Zubereitung



Kastenmeiers

HITRADIO **RTL**
SACHSEN