



MOCCA ECLAIRS



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN BRANDTEIG

250 ml Wasser

70 g Butter

80 g Zucker

1 Prise(n) Salz

125 g Weissmehl

3 Ei(er)

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

80 g Zucker

2 EL Lösliches Kaffeepulver

2 cl Amaretto

125 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Unter- und Oberhitze) vorheizen.
2. Für den Brandteig: Wasser mit Butter, Zucker und Salz aufkochen. Mehl einrühren und solange rühren bis die Masse nicht mehr am Topfboden kleben bleibt.
3. Brandteig herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Eier unterrühren und kurz durchkneten.
4. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.
5. Für die Creme: QimiQ Rahm-Basis glatt rühren. Zucker, Kaffeepulver und Amaretto dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
6. Eclairs halbieren, Creme auf eine Hälfte dressieren und die zweite Hälfte darauf setzen. Mindestens eine halbe Stunde gut durchkühlen lassen.
7. Nach Belieben mit Schokolade glacieren.