



# SCHOKOLADE-ECLAIRS



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



20



leicht

## Tipps

Mit Schokoladeglasur überziehen.

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

### FÜR DEN BRANDTEIG

250 ml Wasser

70 g Butter

80 g Zucker

1 Prise(n) Salz

125 g Weismehl

3 Ei(er)

### FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) 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: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzbeutel geben.
6. Eclairs halbieren, Creme auf eine Hälfte dressieren und die zweite Hälfte daraufsetzen. Mindestens eine halbe Stunde gut durchkühlen lassen.