



MIT ERDBEERMUSSE GEFÜLLTE ECLAIRS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Erdbeeren
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DEN BRANDTEIG

250 ml Wasser

50 g Butter

40 g Zucker

Salz

140 g Weizenmehl Type 700, glatt

3 Ei(er)

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Erdbeeren, püriert

80 g Zucker

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

125 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) 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. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für das Mousse: QimiQ glatt rühren. Erdbeerpüree, Zucker, Zitronensaft und -schale dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
6. Eclairs halbieren, Mousse auf eine Hälfte dressieren und die zweite Hälfte daraufsetzen.
7. Mindestens eine halbe Stunde gut durchkühlen lassen.