



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 Mehl

3 Ei(er)

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

80 g Zucker

2 EL Löskaffeepulver

2 cl Amaretto

125 ml Schlagobers 36 % Fett, 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. 10-15 Minuten backen.
5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Löskaffee und Amaretto dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
6. Brandteigkrapferl halbieren, Creme auf eine Hälfte dressieren und die zweite Hälfte daraufsetzen. Mindestens eine halbe Stunde gut durchkühlen lassen.
7. Nach Belieben mit Schokolade glacieren.