

Gefüllte Eclairs mit Bayerisch Creme



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eclairs, Windbeutel, Liebesknochen etc., hier leicht gemacht und einfach beschrieben.

Zutaten

- Für den Brandteig:
 - 1/4 Wasser
 - 125g Weizenmehl
 - 30g Butter
 - 3 - 4 Eier
 - Prise Salz
- Die Bayerisch Crème für die Füllung:
 - 3 - 4 Eigelbe
 - 125 g Zucker

- 1/4 l Milch
- 1/2 l geschlagene Sahne
- Mark 1 Vanillestange
- 8 g Gelatine

Zubereitungsart

Schritt1

Brandteig:

Schritt2

Das Wasser und Butter mit einer Prise Salz zum Kochen bringen und das gesiebte Weizenmehl unter ständigem Rühren mit dem Kochlöffel dazu geben.

Schritt3

Dabei bildet sich ein kompakter Klumpen, den man einige Minuten auf dem Feuer heiß "abbrennt ". Daher der Name " Brandteig ", etwas abkühlen lassen und die Eier einzeln unterheben.

Schritt4

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und nun kann man auf ein gefettetes, gemehltes Backblech die verschiedenen Formen spritzen.

Schritt5

Z.B. lange Streifen, als klassisch französische Eclairform oder eine rund Form für Windbeutel.Ca.20 Minuten bei 180° C goldgelb backen.

Schritt6

Die Bayerische Crème (oder auch Crème bavaroise):

Schritt7

Die Eigelbe, den Zucker und das Mark der Vanillestange heiß auf einem Wasserbad miteinander aufschlagen. Sändig mit dem Schneebesen rühren, bis eine volumige, gut ausgegarte Masse entstanden ist.

Schritt8

(Gut auf dem Boden und an den Seiten rühren, es darf sich nichts verfestigen, immer wieder vom Wasserbad nehmen, wenn es zu heiß wird) Die kochende Milch dazu geben, alles zur „Rose“ bringen.

Schritt9

Soll heißen:Die Eigelbe unterhalb des Siedepunkts optimal ausgaren, bis eine sämige Konsistenz entstanden ist.

Schritt10

Die in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine dazugeben, den Ansatz erkalten lassen.

Schritt11

Die geschlagene, ungesüßte Sahne in zwei Schritten vorsichtig unter heben und in einen Spritzbeutel füllen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Eclairs / Windbeutelim oberen Drittel abschneiden und mit der bayrisch Crème üppig füllen. Das Oberteil wieder drauf setzen und alles mit Puderzucker bestreuen bzw. Schokolade begießen.

Schritt14

Gern fülle ich die Windbeutel mit einem schmackhaften Kirschkompott, aber auch mit vielen anderen Früchten.

Schritt15

(Die einfachste Variante wäre eine Füllung mit steif geschlagener Vanillesahne)

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** vielseitig, windbeutel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-eclairs-mit-bayerisch-creme/>