Vanille Eclairs, mit Bayrisch Crème

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '8-10', 'yield' : '' });

Der beliebte, französische Klassiker mit Bayrisch Crème

Zutaten

- Für den Brandteig: (ca. 10-12 Stück)
- 250 ml Wasser
- 150g Butter
- 150g Mehl
- 30g Zucker
- 4 ganze Eier
- 1 Prise Salz
- Für den Bayrisch Crème:
- 3 - 4 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 1/2 l Sahne geschlagen
- 1 - 2 Vanillestange, ausgekratzt
- 8 g Gelatine

Zubereitungsart

Schritt1

Der Brandteig:

Schritt2

Das Wasser mit der Butter, dem Zucker und einer Prise Salz aufkochen.

Schritt3

Das gesiebte Mehl unter ständigem rühren mit dem Kochlöffel dazu geben, bis sich ein Klumpen bildet.

Schritt4

Ein weiteres kleines Stück Butter dazu geben, damit sich Alles besser vom Topfboden löst .

Schritt5

Den Teig etwas auf dem Feuer abrösten, abbrennen; daher der Name "Brandteig".

Schritt6

10 - 15 min. abkühlen lassen, besser in eine zweite Schüssel lehren, (denn der Teig darf ja für die Eier nicht zu heiß sein.)

Schritt7

Nunmehr die Eier einzeln, nach und nach mit dem Kochlöffel unterrühren.

Schritt8

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und beliebige Größen auf Backtrennpapier spritzen.

Schritt9

Für etwa 15 - 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen geben und goldgelb backen, danach auskühlen lassen.

Schritt10

Der Bayrisch Crème.

Schritt11

Die frische Vanillestange in der Länge aufschneiden und das Innenleben, die kleinen schwarzen Körner vorsichtig herauskratzen.

Schritt12

incl. der Schoten zur Milch geben und die Milch erhitzen.

Schritt13

Die Eigelbe und den Zucker auf einem kochenden Wasserbad heiß aufschlagen, gut ausgaren.

Schritt14

Nunmehr die heiße Milch (ohne die Vanilleschoten) zu den Eiern geben.

Schritt15

Alles unter ständigem Rühren weiter auf dem Wasserbad etwas ausgaren, bis eine volumige Masse entstanden ist.

Schritt16

Gut auf dem Boden und an den Seiten rühren.

Schritt17

(Es darf sich nichts verfestigen, immer wieder vom Wasserbad nehmen, wenn es zu heiß wird) Das nennt der Profi zur „Rose“ bringen.

Schritt18

Danach die in kaltem Wasser 5 - 6 min. eingeweichte Gelatine dazu geben, alles erkalten lassen.

Schritt19

Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Schritt20

Die aufgeschnittenen Eclairs mit dem Vanille Crème füllen und das Oberteil wieder obenauf setzen, mit Puderzucker bestreuen.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** brandteig, klassisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vanille-eclairs-mit-bayrisch-creme/