



Holunder-Zitronen-Eclairs

 40 Min. + 45 Min. backen/trocknen Ergibt 16 Stück

1 Portion Brüheteig (S. 2)

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Brüheteig zubereiten (siehe Seite 2).

Formen: Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 12 mm Ø) geben. Ca. 16 Streifen von je ca. 8 cm Länge mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Backen und trocknen: siehe Seite 2.

3 dl Vollrahm
1½ EL Holunderblütensirup
60 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

Rahm mit dem Sirup steif schlagen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (12 mm Ø) geben. Rahm auf die Bödeli spritzen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren, Deckel damit bestreichen, auf die Creme setzen.

Stück: 316 kcal, F 21 g, Kh 27 g, E 4 g

Brühteig

Brühteig

1 dl Milch
1 dl Wasser
50 g Butter
2 Prisen Salz
2 EL Zucker
120 g Mehl

2-3 Eier



Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Brühteig: Milch und Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1½ Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen.



Eier verklopfen, nach und nach mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunter-rühren. Rühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt.



Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Ofentür nie öffnen!



Trocknen: Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Ofenküchlein aufschneiden.