



Holunder-Zitronen-Eclairs

 40 Min. + 45 Min. backen/trocknen  glutenfrei Ergibt 10 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. 10 Streifen von je ca. 8 cm Länge mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Backen und trocknen: siehe Seite 2.

2 dl Vollrahm
1 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: 167 kcal, F 11 g, Kh 14 g, E 2 g

Brühteig

Brühteig

1 dl Milch
30 g Butter
1 Prise Salz
½ EL Zucker
60 g glutenfreies Mehl (Schär)

2 Eier



Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Brühteig: Milch 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.