

R e z e p t

ECLAIRES MIT ORANGE & CARMEL





ECLAIRES

MIT ORANGE & CARAMEL

Rezepte: **LUKAS GROSSMANN**

Zutaten

TEIG

- 450 ml Wasser
- 170 g braune Butter
- 200 g Mehl
- 5 Eier

CREME PATTISERE

- 250 ml Milch
- 1 Bio Orange
- 1 Bio Zitrone
- 3 Eigelb
- 75 g brauner Zucker
- 20 g Mehl
- 10 g Stärke
- 400 ml Schlagsahne
- 1 Pck. Vanille Zucker
- 4 EL Caramel Creme
oder Dulce di Lecce
- 1-2 EL Sahne



TIME

30 Min +
30 Min
Backen



FÜR

4 Personen



KATEGORIE

Hauptspeise
oder Beilage



AUSGABE

sisterMAG44

- SCHRITT 1** Für die Creme Pattisière die Milch in einen Topf geben, 1 TL der Zitronenschale und 1EL der Orangenschale abreiben und in die Milch geben. Die Milch zum Kochen bringen, zur Seite stellen und ca. 10 Min. ziehen lassen.
- SCHRITT 2** In einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Mehl und Stärke dazugeben und alles glatt verrühren.
- SCHRITT 3** Nun die warme Milch unter Rühren dazu geben, zurück in den Topf geben und unter stetigem Rühren solange erhitzen, bis die Masse puddingartig andickt. Die Creme durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren. Schüssel mit einer Frischhaltefolie bedecken, kleine Löcher hineinpicksen, und gänzlich abkühlen lassen.
- SCHRITT 4** Für den Teig Wasser, Butter und eine Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Temperatur etwas reduzieren und das Mehl mit einem Schneebesen in schnellen Bewegungen unterrühren, sodass möglichst keine Klümpchen entstehen. Nun mit einem Holzlöffel die andickende Masse stetig rühren, sodass der Teig

nicht anbrennt. Nach etwa 5-10 Min. entsteht ein fester, glänzender Teig und am Topf Boden bildet sich eine hellbraune Schicht.

SCHRITT 5 Nun den »abgebrannten« Teig in eine Schüssel geben und für 5 Min. abkühlen lassen. Die Eier in einer zweiten Schüssel etwas verquirlen. Eiermasse nun in einem dünnen Strahl unter den Teig mixen. Hierfür eignet sich am besten ein Handmixer mit den Schneebesens. Den Teig so lange mixen bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind und ein zähflüssiger Teig entstanden ist.

SCHRITT 6 Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit passenden Stücken Backpapier belegen. Die Spitze des Dressiersacks abschneiden, sodass eine ca. 2cm breite Öffnung entsteht.

SCHRITT 7 Auf dem Backpapier nun 12cm lange Teigstreifen spritzen, die jeweils

mit einem Abstand von 4cm von einander liegen. Eclaires mit der Ei-Glasur einpinseln und im Ofen für ca. 30-35 Min. backen, bis sie aufgegangen sind und sich kross anfühlen. Die Eclaires dürfen nicht zu weich aus dem Ofen genommen werden, sonst fallen sie wieder zusammen.

SCHRITT 8 Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und in einen Dressiersack mit einer Sterntülle füllen. Die Caramelle Creme mit etwas Sahne glattrühren.

SCHRITT 9 Nun die Eclaires halbieren. Die obere Hälfte in etwas Caramelle Creme tauchen und abtropfen lassen.

SCHRITT 10 Die untere Hälfte zunächst mit etwas Sahne füllen, mit der Orangencreme beträufeln und mit etwas Orangenschale garnieren. Den Deckel aufsetzen und servieren.