

Erdbeer-Eclairs

Arbeitszeit: 1 Stunde 45 Minuten

Wartezeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	11 g
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	6 g
Brennwert	180 kcal / 750 kJ

Zutaten für 16 Stück:

Brandteig:

150 ml Milch

1/8 l Wasser

1 Prise Salz

75 g Butaris Butterschmalz

200g Mehl

4 Ei (Größe M)

Erdbeer-Creme:

250 g Erdbeeren

2 EL Zitronensaft

250 g Magerquark

50 g Zucker

200 g Schlagsahne

1 Päckchen Sahnesteif

Puderzucker zum Besträuen

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für die Eclairs einen Brandteig aus Milch, Wasser, Salz und Butaris Butterschmalz in einem Topf aufkochen. Mehl auf einmal zufügen und mit einem Rührlöffel so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Teig in eine Rührschüssel geben und Eier einzeln mit den Schneebesen des Handrührgerätes unterrühren.



Schritt 2/4

Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche je 8 Streifen (à ca. 10 cm Länge) spritzen. Ein ofenfestes Förmchen mit Wasser füllen und auf den Boden des Ofens stellen. Eclairs nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft je ca. 25 Minuten backen. Fertige Eclairs aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Schritt 3/4

Für die Erdbeer-Creme die Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. Die Hälfte der Erdbeeren mit Zitronensaft pürieren. Quark, Püree und Zucker glattrühren. Sahne steif schlagen, Sahnefestiger einrieseln lassen und unter die Creme heben. Übrige Erdbeerwürfel unter die Creme heben.

Schritt 4/4

Eclairs waagrecht halbieren. Creme auf die unteren Hälften verteilen. Deckel daraufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.