



Mokka Eclairs

Saison	Ganzes Jahr	Anzahl Personen	Etwa 20 Eclairs
Zubereitungszeit	60 Minuten	Art des Menüs	Dessert
Küchenutensilien	Spritzbeutel mit Sterntülle		

Brandteig

2,5	dl	Wasser
70	g	Butter
80	g	Zucker
1	Prise	Salz
125	g	Mehl
2-3		Eier

Backofen auf 160°C vorheizen (Ober- und Unterhitze)

Wasser mit Butter, Zucker und Salz aufkochen. Mehl im Sturz beifügen und solange rühren bis der Teigkloss nicht mehr am Pfannenboden kleben bleibt. Brandteig leicht auskühlen lassen. Eier nacheinander unterrühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Eclairs auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren. **In der Mitte des auf 160°C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.** Auskühlen lassen.

Crème

250	g	QimiQ Classic, ungekühlt
80	g	Zucker
2	EL	sofort löslicher Kaffee
2	cl	Amaretto
125	ml	Vollrahm, steif geschlagen

QimiQ glattrühren.

Zucker, Kaffee und Amaretto dazu mischen. Geschlagener Rahm sorgfältig darunterziehen. In einen Spritzsack füllen. Eclairs aufschneiden, mit Crème füllen. Mindestens eine halbe Stunde gut durchkühlen lassen. Nach Belieben flüssige Schokoladeglasur mit einem Pinsel auf die Eclairs streichen. Trocknen lassen.

nach Belieben flüssige Schokoladeglasur

Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

