



## Schokoladen Eclair

Eine Kreation der Food-Buddy's



Zutaten für 10 Personen / Zeitaufwand ca. 35 Min. Eine super, luftige Nachspeise.

Für den Teig:

**-420ml Wasser**  
**½ TL Salz**  
**-300g Weissmehl**  
**-8 Eier (M)**  
**-130g Butter**

Für die Füllung:

**-200ml Vollrahm**  
**-60g Puderzucker**  
**-Schokoladensauce**

Werkzeuge:

**-Spritzsack**  
**-Mixer mit Knethaken**

Butter, Wasser und Salz aufkochen. Das gesiebte Mehl dazugeben. Ständig umrühren bis ein Teigklumpen entsteht. Bildet sich ein heller Belag auf dem Topfboden, ist der Teig fertig.

Den Teig in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Danach die Eier einzeln und hintereinander in den Teig geben. Mit dem Mixer und den Knethaken gut durchrühren und vermischen.

Backofen auf 190 Grad vorheizen und mit Backpapier auslegen. Die Teigmasse in einen Spritzsack geben und längliche Formen auf das Blech aufspritzen. Ab in den Ofen und ca. 20 Min Goldbraun backen. **ACHTUNG!** Während des backens den Ofen nicht öffnen. Da die Luft sonst die Masse sofort zusammenfallen lässt

Die Eclairs auskühlen lassen und der Länge nach durchschneiden. Den Vollrahm zu Schlagrahm aufschlagen, den Puderzucker dazugeben und etwas Schokoladensauce. Den Boden mit der Masse befüllen und den Deckel obendrauf geben. Mit Puderzucker bestäuben und Schokoladensauce verzieren.

Ich habe die Schokoladensauce selbst zubereitet. Dunkle Schokolade nehmen, Butter dazugeben und in einer Schüssel über dem Wasserbad flüssig werden lassen. Man kann aber natürlich auch eine fertige Schokoladensauce kaufen.

Schmeckt auch 😊

Nun, ganz viel Spass beim zubereiten und verköstigen.

**Food-Buddy's**

**Ralph**