

Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche 2019»

Black & Withe - Eclaires

Dessert von Ralph Langenscheidt

Für 4 Personen

Brühteig

- 80g Butter
- 280g Wasser
- ½ TL Salz
- 200g Weissmehl abgeseibt
- ca. 6 Eier

Butter, Wasser und Salz in eine Pfanne geben und aufkochen. Mehl auf einem Haushaltspapierblatt bereitstellen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Das Mehl auf einmal zugeben und mit der Kelle rühren, bis ein Teigklumpen entstanden ist. Die Pfanne auf die Herdplatte zurückstellen und den Teigklumpen unter ständigem Rühren noch etwas ausdampfen lassen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Den Teig in eine Schüssel geben und etwas auskühlen lassen.

Ein Ei in eine Tasse aufschlagen, zum Teig geben und mit der Kelle rühren, bis alle Flüssigkeit vom Teig aufgenommen ist. Mit den restlichen Eiern gleich verfahren, dabei beachten, dass eventuell nicht alle Eier gebraucht werden. Das letzte Ei nur noch häppchenweise zugeben. Sobald der Teig die gewünschte Konsistenz hat kein Ei mehr zugeben. Der Teig sollte nicht zu dick sein. Er muss in einen Spritzsack und auf ein Blech gespritzt werden.

Den Backofen auf 190° Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backreinpapier belegt bereitstellen.

Den Teig in den Spritzsack mit grosser Tülle füllen. Mit dem Spritzsack zwei Streifen von 5-8cm Länge nebeneinander spritzen. Die Teigmasse so weiterverarbeiten, bis der Teig aufgebraucht ist.

Das Backblech in den Backofen schieben und ca. 20 Min. goldgelb backen. Den Backofen während der Backzeit nicht öffnen (Eclaires fallen sonst ein). Nach der Backzeit die Eclaires auskühlen lassen.

Dunkle Schokoladefüllung

- 100g dunkle Schokolade, in Stücke gebrochen
- 2 EL Butter
- 2dl Rahm steif geschlagen
- wenig Puderzucker

Schokoladestücke und Butter in eine Pfanne geben. Langsam erwärmen, bis die Schokolade schmilzt. Die Schokolade leicht auskühlen lassen. Jetzt 2/3 der Schokolade zum Schlagrahm geben und mischen.

weisse Schokoladefüllung

- 100g weisse Schokolade, in Stücke gebrochen
- 2 EL Butter
- 2dl Rahm steif geschlagen
- Wenig Puderzucker

Schokoladestücke und Butter in eine Pfanne geben. Langsam erwärmen, bis die Schokolade schmilzt. Die Schokolade leicht auskühlen lassen. Jetzt 2/3 der Schokolade zum Schlagrahm geben und mischen

Anrichten

Eclaires mit einer Schere aufschneiden. Eventuell ungebackene Masse mit einem Teelöffel herauslösen. Mit einem Löffel oder Spritzsack die Eclaires grosszügig füllen. die Oberfläche analog mit der restlichen Schokolade begiessen. Auf Dessertteller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und ausgarnieren.