



Erdbeer-Eclairs

⌚ 20 Minuten

⚙️ einfach

Zutaten

Brandteig

250 ml Wasser
75 g Butter
125 g Mehl
3 große Eier L
Prise Salz
Prise Zucker

Füllung

200 g Sahne
1 Glas FruchtGarten Erdbeere-Vanille

Zubereitung

Für den Teig das Wasser mit Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das gesiebte Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben und kräftig rühren bis die Masse glatt wird und sich auf dem Boden des Topfes ein weißer Belag bildet. Den Teig in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen.

Anschließend die Eier nach und nach unter rühren bis der Teig glatt und klebrig ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf einem Backblech mit Backpapier 8-10 cm lange Streifen formen und bei 200 Grad im Ofen goldbraun backen.

Für die Füllung Sahne steif schlagen und mit einem Spritzbeutel in die Eclairs füllen. Über die Sahne FruchtGarten Erdbeere-Vanille verteilen. Die Eclairs erst kurz vor dem Servieren befüllen, zuklappen und mit Puderzucker bestäuben.