



Eclairs zum Muttertag

In einigen Tagen ist Muttertag. Ganz klar, ich sehe es auch so, dass man die Mutter nicht nur an dem einen Tag ehren soll. Man sollte täglich lieb, nett und respektvoll ihr gegenüber sein.

Als unsere Mädels noch kleiner war, gab es ganz viel Gebasteltes zum Muttertag. Sie schlichen sich ins Zimmer und überhäuften mich mit Küssen.

Auch wenn unsere Mädels inzwischen grösser sind, finde ich den Tag nach wie vor speziell, obwohl wir ihn gar nicht speziell feiern. Ist halt doch schön.

In diesem Jahr wird es für einige Väter bestimmt herausfordernd sein, wenn sie die Mütter ihrer Kinder nicht in ein Restaurant ausführen können. Doch ich bin mir sicher, sie werden eine gute Lösung finden. Schliesslich braucht es nicht ein 6 Gang Menü.

Vielleicht möchte sich ein Vater an mein heutiges Dessert wagen. Oder eine Mutter möchte sich selber mit einem feinen Dessert beglücken.

Ich auf jeden Fall mag die Eclairs sehr. Heute kommen Sie mit einer Rahmfüllung (Sahne) daher. Vielfach bereite ich sie auch mit einer Diplomatcreme zu.

Wisst ihr wie die Eclairs auf Deutsch heissen? Liebesknochen! Hm, also ganz ehrlich, dieser

Name finde ich für dieses Dessert definitiv nicht passend. Daher nenne ich es lieber nach dem Französischen.

Ich bereite immer wieder kleine Windbeutel zu, das Rezept welches ich verwende, könnte ich auch für diese Eclairs nehmen. Doch heute wollte ich ein Rezept von Stefano Cavada ausprobieren. Als ich es letztthin in einem Video sah, gefiel mir die Idee gut, diese zum Muttertag vorzubereiten. So konnte ich vergleichen, welches der beiden Rezepte, also das von Stefano Cavada oder mein Rezept besser funktioniert. Fazit – beide Rezepte lassen sich prima verarbeiten und präsentieren. Ob mit oder ohne der Messerspitze Backpulver.

Zutaten für 6 - 7 Eclairs

125 ml Wasser
25 g Butter
1 Prise Salz
75 g Mehl
15 g Maisstärke
3 Eier
eine Messerspitze Backpulver

Für die Füllung

400 ml Rahm (Sahne)
2 EL Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt

Für die Glasur

20 g Butter
40 g dunkle Schokolade, gehackt

Zubereitung

Ich gebe zu, wenn ich meine Eclairs zubereiten, verwende ich hierfür sehr gerne meinen Thermomix. Darin geht es wie im Blitz und ohne grosse Anstrengung. Mir ist aber klar, dass nicht jede Person einen Thermomix zu Hause hat. So habe ich mich entschieden, euch die herkömmliche Art zu zeigen.

Wasser, Butter und eine Prise Salz aufkochen. In einer separaten Schüssel das Mehl und die Maisstärke vermengen. Sobald das Wasser kocht, die Pfanne vom Herd ziehen. Die Mehlmischung im Sturz zur Flüssigkeit geben und sofort Vermengen. Gebt die Pfanne wieder auf den Herd und rührt einige Minuten weiter. Die Masse sollte sich vom Pfannenboden lösen. Es entsteht eine klumpige Masse.



Lasst

diese Masse auskühlen. Sobald die Masse leicht ausgekühlt ist, könnt ihr entweder von Hand weiterfahren oder ihr verwendet die Küchenmaschine. Von Hand geht es gut, doch es braucht etwas Kraft in den Oberarmen. So habe ich mich für die Variante der Küchenmaschine entschieden.

Masse in die Küchenmaschine geben und den K-Hacken einsetzen. Ein Ei nach dem anderen zur Masse geben. Zuerst das erste Ei dazu geben. Die Maschine auf mittlere bis höhere Stufe laufen lassen. Das Ei sollte sich gut mit dem Teig verbinden. Das zweite Ei dazu geben und ebenfalls weiterrühren. Das dritte Ei in einer Schüssel aufschlagen und zuerst nur die Hälfte des Eis in die Masse geben. Die Masse sollte glänzen und zähflüssig von der Kelle fallen. Sie sollte nicht zu fest, aber auf jeden Fall auch nicht zu dünn sein. Braucht es auch noch die zweite Hälfte des Eis, gibt man es dazu. Ansonsten lässt man es sein.



Hat man die richtige Konsistenz, gibt man die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle.

Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Nun kann man gerade Eclairs aufspritzen oder zum Beispiel ein S formen. Man könnte auch ein Herz formen. An Ideen soll es nicht fehlen.

Ofen auf 185° Gard Umluft einschalten. Wenn ihr bei eurem Ofen die Möglichkeit hat, nebst dem Umluft auch die Unterhitze zuzuschalten, macht das. Das hilft, dass die Eclairs schön aufgehen.

Die vorbereiteten Eclairs in den warmen Ofen schieben und während ca. 25 Minuten backen. Während dieser Zeit die Ofentür nie öffnen, ansonsten fallen die Eclairs zusammen.

Aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.

Mit einem gezackten Messer die Eclairs der Mitte durch halbieren.

Inzwischen die gehackte Schokolade zusammen mit der Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, mit Hilfe eines Pinsels die Oberfläche der Eclairs damit bestreichen.

Zum Schluss den Rahm (Sahne) mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt steif schlagen. Die Masse sollte richtig fest sein.

Die Masse in einen Beutel mit Sternentülle geben. Damit die Eclairs füllen. Ich habe zwei

Schichten Rahm (Sahne) darauf gespritzt. Die Eclairs sind genussbereit.

Bereitet man die Eclairs einige Stunden im Voraus, werden sie leicht weicher. Was ich persönlich fast lieber mag.

