



Pistazien-Eclairs mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten



Wartezeit:
ca. 4 Stunden 35 Minuten



Zutaten
für 24 Stück

Für die Creme:

1 Blatt Gelatine
+ etwas kaltes Wasser für
die Gelatine
120 ml Sahne (30 % Fett)
4 kinder Riegel

Für den Brandteig:

62 ml Wasser
25 g Butter
50 g Mehl (Type 405)
1 Prise Salz
2 Eier (Gr. S)
5 g Pistazien, gehackt

Utensilien:

Schale, Küchenwaage,
Schüsseln, Töpfe, Herd,
Messer, Schneidebrett,
Schneebeesen, Folie,
Kühlschrank, Backofen,
Auflaufform, Kochlöffel, Hand-
rührgerät mit Schneebeesen,

Zubereitung:

1. Schritt:

Für die Creme Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Sahne in einem Topf kurz aufkochen lassen und anschließend vom Herd ziehen. kinder Riegel fein hacken und unter Rühren in der warmen Sahne schmelzen. Gelatine aus dem Wasser nehmen, sanft ausdrücken, in die Schoko-Sahne geben und darin auflösen lassen. Oberfläche der Creme mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank kalt stellen.

2. Schritt:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C), eine Auflaufform mit Wasser füllen und auf den Boden des Backofens stellen. Für den Brandteig Wasser und Butter in einem Topf aufkochen. Mehl dazugeben und mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht und sich am Boden absetzt (das sogenannte „Abbrennen“ dauert ca. 5 Minuten). Teig in eine Schüssel geben, 5 Minuten abkühlen lassen, dann Salz und Eier einzeln mit den Schneebeesen des Handrührgerätes unterrühren.

3. Schritt:

Brandteig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 0,5 cm) füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 6 cm lange Eclairs spritzen. Mit der Hälfte der gehackten Pistazien bestreuen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. goldbraun backen. Ofentür während des Backvorgangs nicht öffnen. Eclairs herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Spritzbeutel mit Sterntülle (ø 1 cm) und mit Lochtülle (ø 1 cm), Backpapier, Backblech, Kuchengitter

Portionen: 24
Pro Portion: 18 g
Pro Portion: 54 kcal

4. Schritt:

Eclairs einmal waagrecht halbieren. Creme mit den Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ø 1 cm) füllen. Auf die Unterteile der Eclairs die restlichen gehackten Pistazien verteilen. Creme als Tupfen darauf spritzen und mit dem Brandteigdeckel jeweils abschließen.

Tipp:

Ihr mögt es fruchtig? Verteilt halbierte Himbeeren unten in den Eclairs, bevor ihr die Creme aufspritzt.

