



Menge 15 - 20 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

MINI-ECLAIRS MIT ZWEIERLEI FÜLLUNG

Die Mini-Eclairs sind zum Anbeißen hübsch und mindestens genauso lecker! Die Fruchtfüllung aus Erdbeere und Vanille ist genauso unwiderstehlich wie die Creme aus Frischkäse und Zitrone.



Zubereitung

- 1.** Wasser mit Butter und Salz in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Das ganze Mehl auf einmal hineingeben und alles so lange rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst und ein Mehlfilm auf dem Topfboden sichtbar bleibt.
- 2.** Topf vom Herd nehmen. Nach und nach erst vier Eier jeweils einzeln mit dem Handrührgerät gut unterrühren. Ist der Teig glatt und glänzend und reißt in langen Spitzen vom Löffel, erübrigt sich die Zugabe des fünften Eis. Wenn der Teig noch zu fest ist, das fünfte Ei noch unterrühren.
- 3.** Den Teig mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle in ca. 4 cm langen Streifen in größeren Abständen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20–25 Minuten backen. In den ersten 10 Minuten der Backzeit den Herd nicht öffnen, da die Eclairs sonst zusammenfallen.
- 5.** Nach dem Backen Eclairs noch 5 Minuten im abgeschalteten Ofen ruhen lassen. Noch warm längs halb aufschneiden und abkühlen lassen.
- 6.** Für die Fruchtfüllung Erdbeeren waschen, putzen und 250 g abwiegen. Mark der Vanilleschote auskratzen.
- 7.** Erdbeeren und Vanillemark zusammen mit Diamant Gelierzucker in ein hohes Gefäß geben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- 8.** Für die Cremefüllung Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Frischkäse mit Milch, Diamant Feinster Zucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft gut verrühren.
- 9.** Zum Befüllen der Eclairs Creme und Fruchtfüllung jeweils in einen Spritzbeutel mit feiner Tülle geben und jedes Eclair mit einer kleinen Menge jeder Füllung befüllen.
- 10.** Zum Servieren mit Diamant Puderzucker bestäuben.
- 11.** Tipps: - Statt mit einem Spritzbeutel lassen sich die Eclairs auch mit einem Gefrierbeutel befüllen, der unten aufgeschnitten wird. - Den Rest der Fruchtfüllung können Sie als Fruchtaufstrich auf dem Frühstücksbrötchen genießen!

Zutaten

Für den Teig:

250 ml	Wasser
50 g	Butter (oder Margarine)
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
4-5	Eier (Größe M)

Für die Fruchtfüllung:

250 g	Erdbeeren (geputzt gewogen)
1	Vanilleschote
185 g	Diamant Gelierzucker

Für die Cremefüllung:

1/2	Bio-Zitrone
200 g	Frischkäse Balance (17 % Fett)
2 EL	Milch
20 g	Diamant Feinster Zucker

Zum Bestreuen:

Diamant Puderzucker-Streuer



**Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.**