

Eclair (Liebesknochen)

ZUTATEN:

¼ l Wasser

1 Prise Salz

5 dag Butter

15 dag Mehl

3 Eier

1 gestr. TL Backpulver

Fülle:

1 Becher Schlagobers

1 Sackerl Eiskaffeepulver

Glasur:

3 EL heißen, starken Kaffee

Staubzucker



ZUBEREITUNG:

Wasser, Salz und Butter zum Kochen bringen, dann das Mehl schnell einrühren bis ein Klumpen entsteht. Diesen etwas überkühlen lassen. Dann die Eier langsam einschlagen und zum Schluss das Backpulver einmengen.

Bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.

Wichtig: Der Backofen darf in den ersten 20 Minuten keinesfalls geöffnet werden.

Die ausgekühlten Eclair durchschneiden, Schlagobers mit Eiskaffeepulver und etwas Zucker steif schlagen und diese Creme auf den unteren Teil der Eclair spritzen, den Deckel draufsetzen und mit der Kaffeeglasur bestreichen. Wer will, kann noch eine Verzierung mit Schokolade oder Nutella machen.

