



### Zutaten Teil 1:

#### Brühteig

- 200 ml Wasser
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone, nur ½ abgeriebene Schale
- 120 g Mehl
- 3 Eier, verknüpft



### Zutaten Teil 2:

#### Creme

- 500 g Brombeeren, davon 250 g beiseite gestellt
- 200 ml Vollrahm
- 2 EL Puderzucker
- 1 Pck. Rahmhalter

#### Ganache

- 70 g Sahne
- 200 g weiße Kuvertüre
- Lebensmittelfarbe (Gel oder Pulver)

## Schokoladen-Eclairs mit Brombeercreme Füllung

### Zubereitung:

#### Brühteig

Wasser und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale aufkochen und anschließend die Hitze reduzieren. Mehl auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1½ Minuten rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigloß bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen. Eier portionenweise darunterühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfließen.

#### Creme

Brombeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Saft auffangen und diesen mit Rahm, Puderzucker und Rahmhalter steif schlagen.

#### Formen

Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. 16 Eclairs mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Für jedes Eclair ohne abzusetzen ein Strich von ca. 10 cm Länge spritzen und ohne abzusetzen eine weitere Teigbahn darüber spritzen.

#### Backen/Trocknen

Die Eclairs in den vorgeheizten Ofen für ca. 35 Minuten in der Mitte stellen. Der Ofen während der Backzeit nie geöffnet werden, es besteht die Gefahr, dass alles zusammenfällt! Wenn der Teig eine goldbraune Kruste hat, den Ofen ausschalten, für ca. 15 Minuten die Tür leicht öffnen. Wenn die Zeit abgelaufen ist alles herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen und zuletzt mit einer Schere quer halbieren.

#### Ganache

Die Kuvertüre klein hacken. Die Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Für den Lila Farbton wahlweise flüssige oder Lebensmittelfarbe in Pulverform hinzugeben. Eingefärbte Sahne vom Herd nehmen, die klein gehackte Kuvertüre zur Sahne geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Ganache in eine kleine Schüssel umfüllen und zur Seite stellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

#### Servieren

Brombeercreme auf den Eclairsböden verteilen, beiseite gestellte Brombeeren darauf verteilen, Deckel aufsetzen. Die Eclairs mit der Ganache bestreichen.