

Hier und heute



Klassische Éclairs

Konditormeister Matthias Ludwigs zeigt uns mit seinen fluffigen Éclairs einen echten französischen Gebäckklassiker mit Vanillecreme.

Rezept

Klassische Éclairs

von Matthias Ludwigs für 8 Stück von 12–14 cm Länge

Zutaten für die Brandmasse

- 85 ml Wasser
- 85 ml Milch
- 70 g Butter
- 1 TL Zucker
- 2 g Salz
- 95 g Mehl, gesiebt
- 3 Eier (Klasse M)

Zutaten für die Vanillecreme

- 400 ml Milch
- 80 g Zucker
- 35 g Stärke
- ½ Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 2 Eier (Klasse M)
- 30 g Butter

Zutaten für die Fondant-Glasur

- 250 g Glasur-Fondant
- 15–25 ml Wasser, nach Bedarf
- Nach Bedarf: 5 g Vanillepaste, 10–15 ml Espresso, 1 Prise Salz oder 10–15 ml Blutorangen- oder Zitronensaft und etwas Schalenabrieb

Zubereitung

Für die Brandmasse Wasser, Milch, Butter, Zucker und Salz bei mittlerer Hitze aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen, das Mehl auf einmal zugeben und alles zügig zu einer glatten Masse verrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und den Teig bei mittlerer Hitze abbrennen, bis sich ein gleichmäßiger Belag am Boden bildet.

Den Teigkloss in eine Rührschüssel geben und 3–5 Minuten abkühlen lassen. Die Eier nach und nach unterarbeiten, bis der Teig glatt, glänzend und zäh ist.

Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit Tülle (am besten französischer Tülle) geben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech acht gleichmäßige Stangen von 12–14 cm dressieren und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Umluft einschieben.

Die Temperatur sofort auf 170 °C senken und 15 Minuten backen, anschließend auf 160 °C senken und weitere 15 Minuten fertigbacken. Die Éclairs komplett auskühlen lassen.

Für die Vanillecreme Milch mit Vanille aufkochen. Eier mit Zucker glatt verrühren, die Stärke einrühren und dann die heiße Vanillemilch unter Rühren dazugeben. Alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen.

Hier und heute



Sobald eine Bindung entsteht, noch 30 Sekunden unter Rühren weiterkochen. Die Creme vom Herd ziehen, die Butter einrühren, die Creme flach auf ein Blech streichen oder in eine Schüssel geben und die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken. Nach vollständigem Auskühlen die Creme glattrühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Den Glasur-Fondant erwärmen und je nach Belieben mit 5 g Vanillepaste, 10-15 ml Espresso und 1 Prise Salz oder 10–15 ml Blutorangen- oder Zitronensaft und etwas Schalenabrieb Abrieb aromatisieren, dabei die Wassermenge entsprechend anpassen.

Zum Fertigstellen an die Unterseite der Éclairs 2-3 Löcher setzen oder diese seitlich aufschneiden und mit der Vanillecreme füllen, bis sie spürbar schwer sind, aber nicht auf Spannung stehen.

Die Oberseiten der Éclairs in die Fondant-Glasur eintauchen oder diese mit einem Backpinsel aufstreichen. Kurz anziehen lassen, kalt lagern und möglichst am selben Tag servieren.