Artikel vom 02.04.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 00:07 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/eclairs-mit-lotus-fuellung

Eclairs mit Lotus-Füllung



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 14 Stück):

Brandteig:

100 ml Wasser

50 ml Milch

40 g Butter

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

100 g Mehl

3 Eier

Füllung:

200 g Frischkäse

100 g Lotus-Brotaufstrich

250 g Schlagsahne

4 TL San-apart

Guss:

250 g Zucker

50 ml Wasser

50 g Butter

Zubereitung:

Für den Brandteig Wasser, Milch, Butter, Salz und Zucker in einen Topf geben, vermengen und aufkochen. Das Mehl auf einmal dazu geben und mit einem Kochlöffel glattrühren. Es muss so lange gerührt werden, bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und den Teig in eine Schüssel geben. Den Teig etwa 3 Minuten abkühlen lassen. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Eier einzeln mit den Knethaken des Handrührgerätes unter den Teig rühren. Es ist wichtig, dass jedes Ei erst komplett mit dem Teig verbunden ist, bevor das nächste Ei dazu gegeben wird. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Loch- oder Sterntülle geben und 7 cm lange Stangen auf das Backpapier spritzen. Die Stangen etwa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun werden. Anschließend auskühlen lassen und vorsichtig waagerecht durchschneiden. Dies geht am besten mit einer Schere.

Für die Füllung die Sahne mit San-apart steif schlagen. In einer extra Schüssel den Frischkäse und den Lotus-Brotaufstrich miteinander verrühren. Die Schlagsahne unter diese Masse heben und alles in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Die Unterteile der aufgeschnittenen Eclairs mit der Creme füllen.

Für den Guss den Zucker in einer Pfanne erhitzen und goldgelb karamellisieren lassen. Mit Wasser ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Die Temperatur auf die kleinste Stufe herunterschalten und die Butter unterrühren. Die Deckel mit der Oberseite in das Karamell tauchen und trocknen lassen. Das muss sehr zügig erfolgen, da das Karamell schnell fest wird. Dann die Deckel auf die gefüllten Unterseiten legen und servieren.

Julia Ernsting