Artikel vom 02.04.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 23:38 Uhr

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

Eclairs mit Pistaziencreme



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 Mascarpone

150 g Pistaziencreme

100 g Schlagsahne

2 TL San-apart

50 g fein gehackte Pistazien

frische Himbeeren

Guss:

2 EL Himbeersirup

200 g Puderzucker

80 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

Für den Brandteig Wasser, Milch, Butter, Salz und Zucker in einen Topf geben 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, um auszukühlen. 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 dazugegeben wird. Den fertigen Teig in einen Spritzbeutel mit großer Loch- oder Sterntülle geben und etwa 7 cm lange Stangen auf das Backpapier spritzen. Die Stangen circa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun werden. Anschließend auskühlen lassen und waagerecht halbieren. Dies geht am besten mit einer Schere.

Für die Füllung die Sahne mit San-apart steif schlagen. In einer extra Schüssel Mascarpone mit Pistaziencreme verrühren. Die fein gehackten Pistazien zusammen mit der geschlagenen Sahne unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und auf die unteren Hälften der Eclairs spritzen. Die Himbeeren halbieren und auf die Creme legen.

Für den Guss den Himbeersirup mit Puderzucker klümpchenfrei verrühren. Die oberen Seiten der Deckel mit dem Guss bestreichen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Die Deckel auf die Creme setzen und die Eclairs mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann kann serviert werden.

Tipp:

Die ungefüllten Eclairs können auch gut eingefroren werden. Vor der Weiterverwendung einfach im Gefrierbeutel oder der Plastikbox auftauen lassen und dann auf einem Blech 5 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C aufbacken.

Julia Ernsting