



Eclair – Französischer Klassiker als Kuchen



Rezeptinfo

Zutaten für 9 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 8-24 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1615 kJ, 386 kcal, 7,15 g Eiweiß, 18,0 g Fett, 37,0 mg Cholesterin, 1,33 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell vegan

Zubereitung

Wenn du Lust auf den feinen französischen Pâtisserie-Klassiker Eclair hast, aber keine Lust hast, stundenlang in der Küche zu stehen und rumzuprobieren, dann haben wir die Lösung für dich. Denn Melissa und Nico von yumtamtam zeigen dir, wie du Eclair ganz einfach zubereiten kannst – nämlich in Form eines Kuchens. Im ersten Schritt wird dafür Pudding gekocht, unter den Sahne gehoben wird, bevor die Masse dann kaltgestellt werden muss. Nun werden Butterkekse in einer Auflaufform verteilt und mit der Puddingmasse geschichtet. Zuletzt wird dann noch eine Ganache aus Butter, Milch, Kakaopulver, Puderzucker und Salz zubereitet. Den Eclair als Kuchen einfach über Nacht durchkühlen lassen und dann servieren. So einfach kannst du Eclair selber machen! Probiert das unbedingt mal aus! Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Zunächst den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, jedoch nur 800 ml Milch verwenden. Dann die Sahne steifschlagen, anschließend die Sofortgelatine mit 2 TL warmem Wasser verrühren und diese Mischung dann mit der aufgeschlagenen Sahne verrühren. Nun kannst du die Sahne unter den Pudding heben. Die Puddingmischung mit Frischhaltefolie abdecken, damit beim Abkühlen keine Haut entsteht.

Step 2:

Jetzt legst du eine eckige Kuchenform mit den Keksen aus und verteilst eine Schicht Pudding darauf. Diesen Vorgang wiederholst du, bis die die Form zu 3/4 gefüllt ist. Du solltest mit einer Keksschicht enden.

Step 3:

Nun gibst du für die Ganache Butter, Milch, Kakaopulver, Puderzucker und Salz in eine Schüssel und verrührst alles gut, bis eine homogene Masse entsteht. Die Schokomasse gibst du nun als letztes über die Keksschicht. Den Kuchen für mindestens 8 Stunden oder am besten über Nacht durchziehen lassen.

Zutaten

Menge:

2 Pck.	Vanillepuddingpulver
800 ml	Vollmilch
200 ml	Sahne
1 TL	Sofortgelatine
2 TL	Wasser
1 Pck.	Vollkornbutterkekse

Für die Ganache:

40 g	weiche Butter
5 EL	Milch
4 EL	Kakopulver
180 g	Puderzucker
1 Prise	Salz