



# Französische Liebesknochen mit Schokoladenüberzug



## Zutaten

### Für den Teig:

|               |             |
|---------------|-------------|
| 1 große Prise | Salz        |
| 120 g         | Butter      |
| 240 ml        | Wasser      |
| 2 EL          | Puderzucker |
| 160 g         | Mehl        |
| 1 EL          | Zucker      |
| 4             | Eier        |

### Für die Füllung:

|            |               |
|------------|---------------|
| 1 Handvoll | Himbeeren     |
| 1          | Vanilleschote |
| 3 EL       | Puderzucker   |
| 500 ml     | Sahne         |
| 2 Päckchen | Sahnesteif    |

### Für das Topping:

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 150 g | Zartbitterkuvertüre |
|       | Essbares Glitzer    |

## Rezeptinfo

### Zutaten für 15 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 1200 kJ, 287 kcal, 19,7 g Kohlenhydrate, 4,7 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 108 mg Cholesterin, 1,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Falls du auch eine richtige Naschkatze bist, solltest du unsere selbstgemachten Eclairs unbedingt ausprobieren! Für das leckere französische Gebäck machen wir zunächst einen Brandteig selber. Keine Sorge, der Teig geht leichter als gedacht! Für die Füllung der Eclairs haben wir uns für eine leckere Vanillecreme entschieden, die mit fruchtigen Himbeeren belegt wird. Der obere Teil unserer Eclairs muss natürlich auch verziert werden, weshalb wir die Teigdeckel mit Schokolade bestreichen haben. Die Kombination aus der cremigen Vanillesahne, den fruchtigen Himbeeren und der süßen Schokolade ist wirklich super lecker! Damit unsere Eclairs noch hübscher aussehen, haben wir die Schokolade mit etwas essbarem Glitzer bestreut. Die einzige Herausforderung ist es dann nur noch, die Eclairs zu essen, ohne sich zu bekleckern! Probiere unsere Eclairs unbedingt einmal aus und verwandle deine Küche in eine französische Pâtisserie! So geht's:

### Step 1:

Zuerst den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Dann machst du den Brandteig. Dazu Wasser, Butter, Salz und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen. Sobald das Wasser kocht, kannst du den Topf vom Herd nehmen und das gesamte Mehl dazugeben. Mit einem Holzlöffel die Mischung kräftig umrühren, damit das Mehl das gesamte Wasser aufnehmen und sich eine Teigkugel bilden kann. Dann den Topf wieder bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und den Teig unter Rühren weiter erhitzen, bis er sich vom Boden löst. Dann gibst du den Teig in eine Rührschüssel und knetest ihn etwas, bis er leicht abgekühlt ist. Nun die Eier nach und nach einkneten.

### Step 2:

Den fertigen Teig füllst du dann in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle und legst Backbleche mit Backpapier aus. Nun spritzt du ca. 10 cm lange Eclairs auf die Backbleche. Wenn du möchtest, kannst du die Eclairs-Enden ein bisschen mit einem nassen Finger runterdrücken, damit sie gleichmäßiger aussehen. Die Gebäckstücke mit etwas Puderzucker besieben. Die Eclairs für ca. 25 Minuten im Ofen goldbraun backen. Dabei ist es wichtig, dass du den Ofen nicht öffnest!

### Step 3:

Nach der Backzeit kannst die Eclairs mit einem Zahnstocher kurz einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Danach die Eclairs nochmals für ca. 5 Minuten backen. Anschließend kannst du die Eclairs herausnehmen, nochmals am anderen Ende einstechen und abkühlen lassen.

### Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du die Füllung zubereiten. Dazu das Mark der Vanilleschote mit der Sahne, dem Puderzucker und dem Sahnesteif verrühren und fest aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit schmaler Sterntülle füllen.

### Step 5:

Die Eclairs mit einem scharfen Messer wie ein Brötchen aufschneiden. Die Kuvertüre hacken und zwei Drittel davon über einem Wasserbad auf 45 Grad schmelzen lassen, dann das letzte Drittel einrühren und so lange Rühren, bis die Schokolade eine Temperatur von etwa 32 Grad erreicht hat. Mit der fertigen Schokoladen bepinselst du dann die Deckel der Eclairs. Wenn du magst kannst du die Schokodeckel noch mit essbarem Glitzer bestreuen.

**Step 6:**

Zum Schluss musst du noch die Himbeeren halbieren. Dann die Sahne-Creme wellenförmig auf die Unterseiten der Gebäcke spritzen, mit den halbierten Himbeeren belegen und mit einem Schokodeckel abdecken.