

Eclairs mit Erdbeerliebelei



75 ml	Milch
40 g	Butter
	Salz
100 g	Mehl
3	Eier (Gr. M)
500 g	Erdbeeren
2 Pck.	Vanillezucker
300 g	Schlagsahne
1 Päckchen	Sahnesteif
ca. 150 g	Puderzucker
evtl.	essbare Blüten zum Verzieren

Zubereitung

- 1 Für den Teig Milch, 75 ml Wasser, Butter und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. Mehl auf einmal in die Flüssigkeit geben. So lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Noch 1 – 2 Minuten auf allen Seiten abbrennen, bis sich auf dem Topfboden eine weiße Schicht bildet. Kloß in eine Rührschüssel füllen, Eier nacheinander unterrühren.
- 2 Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Ofen vorheizen (E-Herd: 180 °C / Umluft: 160 °C / Gas: s. Hersteller). Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Ca. 25 Streifen (à ca. 5 cm Länge) mit etwas Abstand auf die Bleche spritzen. Im heißen Ofen nacheinander ca. 20 Minuten goldgelb backen. Gebäck herausnehmen und auskühlen lassen.
- 3 Inzwischen für Füllung und Guss Erdbeeren waschen, putzen und ca. 200 g in feine Scheiben schneiden. Rest Beeren pürieren, durch ein Sieb in einen kleinen Topf streichen. Vanillezucker unterrühren und auf ca. 150 g einkochen, kalt stellen.
- 4 Eclairs mit einem Sägemesser oder einer Küchenschere waagerecht aufschneiden. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen. Erdbeermark, bis auf 4 EL, unterrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die unteren Eclair-Hälften spritzen. Erdbeerscheiben darauflegen. Mit oberen Eclair-Hälften abdecken.
- 5 Für den Guss 4 EL Erdbeermark mit Puderzucker glatt rühren. Eclairs damit beträufeln und nach Belieben mit essbaren Blüten verzieren. Die Eclairs sofort servieren.