

Schwarzwald-Eclairs



	Brandteig
60 ml	Milch
	Salz
25 g	Butter
100 g	Mehl
1 EL	Backkakao
2	Eier (Gr. M)
	Creme
300 g	TK-Kirschen
200 g	Schlagsahne
3 EL	Zucker
1–2 TL	Kirschwasser
4	Schokokekse mit Cremefüllung (z. B. Oreo)

Zubereitung

- 1 Kirschen in einem Sieb auftauen lassen.
- 2 Für den Brandteig Milch und 60 ml Wasser mit 1 Prise Salz und Butter erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Aufkochen und vom Herd ziehen. Mehl mit Kakao mischen auf einmal zugeben und mit einem Holzlöffel verrühren.
- 3 Brandteig abbrennen, dafür den Topf wieder auf den Herd stellen. Bei kleiner Hitze rühren, bis sich der Teig als Klob vom Topfoden löst und dort eine weiße Schicht bildet.
- 4 Topf vom Herd nehmen. Eier nacheinander mit einem Holzlöffel oder den Knethaken des Rührgeräts unterrühren, bis die Masse glatt ist und glänzt.
- 5 Ein Blech mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller). Teig in einen Spritzbeutel füllen. Schlanke Streifen (à ca. 10 cm Länge) mit etwas Abstand auf das Blech spritzen.
- 6 Im Ofen ca. 20 Minuten backen, dabei Ofentür zwischendurch nicht öffnen (das Gebäck fällt sonst zusammen). Herausnehmen, auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Sägemesser oder Schere aufschneiden.
- 7 Mit Cremes füllen.
- 8 Teig in den Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller). 10 ca. 3 cm breite Streifen (à ca. 10 cm Länge) auf das Blech spritzen.
- 9 Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- 10 Für die Creme Sahne steif schlagen und dabei Zucker einrieseln lassen. Kirschwasser unterrühren. Zum Servieren Eclairs auf der Oberseite längs einschneiden. Sahne in den Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen.
- 11 Etwa $\frac{3}{4}$ Sahne in die Eclairs spritzen. Kirschen darauf verteilen. Rest Sahne daraufgeben. Kekse grob zerbröseln und als Streusel über die Eclairs streuen.