

Éclairs mit Creme von der Tonkabohne

Zutaten für 4 Personen: Eclairs: 1/8 l Wasser, 1/8 l Milch, 100 g Butter, 1 Prise Salz, 2 TL Zucker, 200 g Mehl, 4 – 5 Eier, 100 g bittere Schokolade, Puderzucker, Backpapier

Tonkabohnencreme: 100 ml Milch, 2 Eier, 200 ml Sahne, 50 g Zucker, 3 Blatt Gelatine, 1 Tonkabohne (sehr sparsam verwenden, da cumarinhaltig, was in größeren Mengen Giftstoffe enthält). Evtl. Minze

Den Brandteig für die Eclairs: Wasser, Milch, Butter, Salz und Zucker aufkochen, dann das gesamte, gesiebte Mehl auf einmal dazugeben und mit dem Kochlöffel abbrennen, bis sich der Teig gut vom Topfboden löst, so dass ein weißer Belag zu sehen ist. Die Masse etwas abkühlen lassen und mit Geduld die Eier nach und nach dazugeben, bis die Masse in langen Spitzen vom Löffel läuft. Backpapier auf ein Blech geben, den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und auf das Backpapier in Form einer Stange spritzen. (Ca. 10 – 12 cm lang und 2 – 3 cm dick), genügend Abstand lassen zwischen den Stangen, da sich die Masse beim Backen etwa verdreifacht. In den vorgeheizten Backofen schieben, 3 Min. aufgehen lassen und dann den Backofen auf 180 Grad stellen und 15 – 20 Min. ausbacken.

Sauce: Die Blattgelatine in kaltes Wasser geben und 10 Min. weichen lassen. Die Milch und den Zucker aufkochen. Die Tonkabohne reiben (Muskatreibe) und zur Milch geben. Die Masse abkühlen lassen. Die 2 Eier dazugeben und mit dem Schneebesen gut verarbeiten. Die aufgeweichte Gelatine gut ausdrücken und darunter rühren. Zum Schluss die steif geschlagene Sahne darunter rühren. Kalt stellen.

Die Eclairs kann man jetzt der Länge nach aufschneiden oder aber mit einem Kochlöffel vorsichtig ein Loch bohren. Die kalte Tonkacreme kann jetzt auf eine Hälfte geschmiert werden und die andere Hälfte wird darauf gelegt. Oder aber mit einem Spritzbeutel die Creme in das Loch spritzen. Von der Creme etwas zurückbehalten, mit etwas Sahne verdünnen und als Soßenspiegel auf einen Teller geben. Das Eclair an beiden Enden mit der flüssigen Schokolade garnieren und die Mitte mit dem Puderzucker bestreuen. Neben das Eclair noch ein schönes Sahnehäubchen setzen und, wenn zur Hand, ein Minzblatt zur Deko.

