

Mokka Eclair

Schwierigkeit: mittel

Zeit: 60 Minuten

Menu: [20.3.2019](#)

Creatio [Thomas Brack](#)

Zutaten für 12 Stück

Füllung und Glasur

1 EL sofortlösliches Kaffeepulver
3 Eier
60 g Zucker
5 g Maisstärke
2 dl Milch
40 g Puderzucker
1 EL heisses Wasser
1 dl Rahm

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen. Kuchenblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.
Brandteig in einen Dressiersack mit Sterntülle (Nr. 10) füllen. Auf das vorbereitete Blech mit genügend Abstand Eclairs spritzen.
Dazu je zwei ca. 10 cm lange Streifen direkt aufeinander spritzen. Eclairs ca. 25 Minuten backen.
Im ausgeschalteten, geöffneten Ofen 10 Minuten ruhen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Füllung die Hälfte des Kaffees, Eier, Zucker und Stärke verquirlen.
Mit der Milch in einer Pfanne verrühren. Alles unter Rühren aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen und 1 Minuteiterrühren.
Creme in eine Schüssel geben. Klarsichtfolie direkt darauflegen. Creme auskühlen lassen.

Für die Glasur restlichen Kaffee, Puderzucker und Wasser verrühren. Eclairs waagrecht durchschneiden.
Deckel mit Glasur überziehen. Mokkacreme glattrühren. Rahm steif schlagen und darunterheben.
Eclair-Böden mit Creme füllen. Deckel vorsichtig daraufsetzen.

Brandteig (600 g)

2 dl Wasser
70 g Butter
1 Prise Salz
140 g Mehl
4 Eier

Zubereitung:

Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Mehl im Sturz begeben.
Mit einer Kelle rühren, bis sich der Teig als Klumpen vom Pfannenboden löst und sich am Boden ein feiner Belag bildet.
Teig in eine Schüssel geben und abkühlen lassen, bis er handwarm ist. Eier nacheinander unter den Teig rühren.
Der Teig kann noch warm verarbeitet werden.

