

Zitroneneclairs



FÜR DEN TEIG

ZUBEREITUNG

Zur Herstellung des Teiges geben Sie zunächst das Wasser mit dem Salz und der Butter in einen Kochtopf und bringen Sie die Menge zum Kochen.

Geben Sie im Anschluss das ganze Mehl auf einmal hinzu und lassen Sie die Masse weiter ca. 2 min köcheln, währenddessen Sie ständig mit dem Kochlöffel rühren. Der Teig muss so lange gerührt werden bis er nicht mehr am Topf kleben bleibt. Geben Sie den Teig nun in eine Schüssel und mixen Sie ihn mit dem Handmixer, so dass er seine Konsistenz ändern und abkühlt. Danach geben Sie nach und nach die Eier hinzu und heben diese unter. Füllen Sie die Masse in einen Spritzbeutel und spritzen Sie die gewollte Form auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Im Ofen 25 min bei 180 °C backen. Achten Sie darauf den Ofen nicht zu öffnen bis die Elairs fertig sind! Ansonsten riskieren Sie, dass der Teig zusammenfällt.

ZUTATEN

250 ml Wasser

150 g Glutenfreies Mehl

100 g Butter

1 Prise Salz

5 Eier

Arbeitszeit:

50 Minuten

Backzeit:

25 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk

FÜR DIE ZITRONENCREME

ZUBEREITUNG

Für die Zitronencreme geben Sie den Rahm, den Ahornsirup die Zitronenzeste und die Vanille in einem Topf zum Erhitzen. Die Eigelbe geben Sie in eine Schüssel und geben die Maistärke hinzu. Schlagen Sie die Masse cremig und fügen Sie die Masse der Rahmmischung hin und lassen Sie alles unter ständigem Rühren aufkochen. Zuletzt geben

Sie den Zitronensaft hinzu und nehmen die Masse vom Herd. Abkühlen lassen.

Stechen Sie ein kleines Loch in ein Ende ihrer Eclairformen. Geben Sie die Zitronencreme ebenfalls in einen Spritzbeutel und füllen Sie die Masse in das Gebäck.

Nach Belieben mit geschmolzener Schokolade dekorieren!

ZUTATEN

500 g Schlagsahne

100 g Ahornsirup

40 g Maistärke

5 Eigelb

1 dl Zitronensaft

1 TL, gestrichen Prise Vanille

Schale von 1
Zitrone

Arbeitszeit:

50 Minuten

Backzeit:

25 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk
