



# Eclairs mit Erdbeeren

## Zutaten

### Für den Brandteig

65 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
150 g Mehl  
4 Eier  
250 ml Wasser

### Für die Füllung

450 g Erdbeeren  
2 EL Amaretto oder Amaretto Sirup  
600 g Schlagsahne (35 % Fett)  
2 Päckchen Vanillezucker

## Zubereitung

Für den Brandteig Wasser, Butter, Salz und Vanillezucker aufkochen. Das Mehl auf einmal dazugeben und so lange rühren, bis sich ein glatter Teigkloß gebildet hat und ein weißlicher Belag auf dem Topfboden zu sehen ist.

Dann den Topf von der Kochstelle nehmen und ein Ei mit den Knethaken des Handrührgeräts unterrühren. Nacheinander die übrigen Eier unterrühren, dabei jedes Ei immer erst ganz verarbeiten, bevor das nächste verwendet wird.

Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø 12 mm) geben und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche 10–12 etwa 12 cm lange Teigstreifen spritzen. Im Backofen müssen diese anschließend etwa 20–25 Minuten bei ca. 200 °C goldbraun backen.

Brandteigstreifen sofort und noch heiß aufschneiden, die Hälften aufklappen und auf einem Kuchengitter ausdampfen lassen.

Die Erdbeeren in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser putzen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Früchte in Scheiben schneiden und mit dem Likör oder Sirup mischen.

Die Sahne steif schlagen und mit dem Vanillezucker süßen. Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und je etwas Sahne in die unteren Hälften der Eclairs spritzen. Die Teigdeckel mit der Oberseite auf die Sahne legen und die Erdbeeren darauf drapieren.

**Hinweis:** Brandteig muss immer frisch gefüllt und sofort serviert werden.  
Wenn das gefüllte Gebäck länger steht, wird der Teig schnell matschig.