

**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

*Sally*

**Eclairs mit  
Passionsfruchtcreme**



# Zutaten

## Brandteig

ca. 150 ml  
Orangensaft  
oder Maracujasaft  
zum Auffüllen  
25 g Stärke  
20 g Zucker  
200 g Sahne  
2 TL San-apart

## Füllung

10 Passionsfrüchte  
3 Eigelb

## Dekoration

3 Eiweiß  
1 Prise Salz  
150 g Zucker  
200 g Physalis

 1,5 Std.  20 Min.  1 Std. 20 Stück

## 1 Brandteig

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Wasser und Salz aufkochen. Das Mehl in einem Schwung dazu geben und kräftig unterrühren. Den Teig ca. 1 Min. im Topf abbrennen, bis sich ein weißer Belag bildet. Danach in eine große Rührschüssel umfüllen. Ein Ei sorgfältig mit einem Kochlöffel oder dem Handrührgerät mit Knethaken einrühren. Danach die restlichen Eier einzeln unterrühren. Die Teigkonsistenz muss so sein, dass der Teig beim Hochziehen Spitzen bildet und glänzt.

Den Teig in einen Spritzbeutel (event. Doppeln) mit großer Sterntülle füllen und ca. 10 cm lange Stränge auf ein Backpapier spritzen. Diese großzügig mit Wasser bestreichen und im Ofen ca. 20 Min. backen bis sie goldbraun sind. Während dieser Zeit den Backofen NICHT öffnen. Die Eclairs komplett abkühlen lassen. Anschließend mit einem Brotmesser halbieren.

## 2 Füllung

Passionsfrüchte halbieren und das Innere auskratzen bis 250 g vorliegen. Mit dem Orangen- oder Maracujasaft auf 400 ml auffüllen. Mit dem Eigelb, der Stärke und dem Zucker verrühren und in einem Topf bei niedriger Hitze während dem Rühren einmal aufkochen lassen. Den Pudding durch ein Sieb streichen, damit die Kerne entfernt werden und dann direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Die Creme auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Anschließend mit einem Schneebesen durchrühren. Sahne mit San-apart steif schlagen und mit dem Pudding verrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, die abgekühlten Eclairs damit befüllen und den Deckel wieder aufsetzen. Bis zur Dekoration kühlen.

## 3 Dekoration

Eiweiß, Salz und Zucker in einer Metallschüssel verrühren und über einem kochenden Wasserbad etwa 5 Minuten erwärmen und währenddessen mit einem Handrührer gut vermischen. So werden Keime getötet und die Zuckerkristalle lösen sich. Danach vom Herd herunternehmen und mit dem Handrührgerät rühren, bis die Masse kalt ist.

In einen Spritzbeutel mit einer mittelgroßen Sterntülle füllen und die Eclairs damit dekorieren.

Nach Belieben mit einem Brenner karamellisieren und mit Physalis dekorieren. Am besten am gleichen Tag verzehren.



## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

