

# Mini Eclairs mit Verpoorten Original

## Zutaten

Für den Teig:

150 ml Wasser

50 g Butter

100 g Mehl

2 Eier

Für die Creme:

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Eier

50 g Zucker/ oder Vanillezucker

etwas Speisestärke

etwas Vanillearoma

etwas Schokolade für die Glasur



## Zubereitung

1. Den Herd auf 200 C vorheizen.
2. Das Wasser und die Butter (vorher in feine Streifen schneiden, oder Flocken "zupfen") auf einer Herdplatte erhitzen. Sobald die Mischung kocht den Topf von der Platte nehmen.
3. In die noch heiße Mischung das Mehl einsieben und kräftig mit einem Schneebesen verrühren. Bis ein Klumpen entsteht. Die Masse abkühlen lassen.
4. Die beiden Eier in die Masse einrühren und den flüssigen Teil in Spritzbeutel füllen.
5. Das Backblech mit Backpapier auslegen und mit etwas Wasser bespritzen. Auf das feuchte Backpapier längliche "Würste" spritzen. ACHTUNG: ausreichend Abstand lassen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180-200 C backen bis die Eclairs eine leichte Bräune annehmen.
7. Für die Creme Eier leicht verquirlen und Zucker dazu geben. Beides kräftig aufschlagen. Dann die Speisestärke dazu geben und unterheben.
8. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf erwärmen (nicht aufkochen) und unter Rühren zur Mischung zugeben. Die Mischung unter schwacher Hitze und unter Rühren kochen, bis eine dicke Creme entsteht. Je nach Geschmack etwas Vanille Aroma zugeben. Die Creme abgedeckt abkühlen lassen.
9. Die fertigen Eclairs aus dem Ofen nehmen und längst aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann.
10. Die Creme in die Mitte der erkalteten Eclairs spritzen.
11. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die obere Hälfte der Eclairs damit bestreichen.

Fertig ist die Köstlichkeit

[Link zum Rezept: Mini Eclairs mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)

# Mini Eclairs mit Verpoorten Original

[Link zum Rezept: Mini Eclairs mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)