

# Ei-Ei-Ei-Eclaires mit Blaubeerfüllung

## Zutaten

für den Brandteig:

60 g Butter  
125 ml Wasser  
60 g Mehl  
2 Eier (verquirlt)

für die Füllung:

150 g Blaubeeren  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Eigelb  
50 g Butter  
50 g Zucker  
1 Bio-Orange  
200 g Mascarpone  
200 ml Sahne  
1 Pkg Sahnesteif  
ca. ½ Tonkabohne

Einige Blaubeeren zur Dekoration

## Zubereitung

Den Ofen auf 180° vorheizen und ein Schälchen mit Wasser hineinstellen. Für den Brandteig die Butter bei geringer Temperatur im Wasser zum Schmelzen bringen und anschließend aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und das gesiebte Mehl mit einem Holzlöffel unterrühren. Nochmals auf den Herd stellen und für ca. zwei Minuten erhitzen bis sich der Teig vom Topfrand löst. Die Masse 5 Minuten abkühlen lassen und die Eier unter Rühren hinzufügen. Auf einem Backpapier mit etwas Abstand mit einer Schablone Eier aufmalen, den Teig in einen Spitzbeutel mit Lochtülle füllen und entlang der Linie in die aufgemalte Form füllen. Die Eier für 30 Minuten backen, noch heiß aufschneiden und auskühlen lassen.

Für die Füllung die Schale der Orange abreiben und mit den Blaubeeren und dem Saft einer halben Orange aufkochen (dabei die Blaubeeren mit ein Gabel zerdrücken). Die Blaubeeren mit einem Pürierstab fein zerkleinern und die Tonkabohne, je nach Geschmack, hinein reiben. Die Butter, den Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Eigelb dazugeben und unter stetigem Rühren 5 Minuten lang kochen bis die Mischung etwas anzieht. Die Creme für eine Stunde kalt stellen und anschließend mit dem Mascarpone verrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und unterheben. Die Masse mit einem Spritzbeutel in die Brandteig-Eier füllen und mit Blaubeeren garnieren.

## Leser-Tipp

Man kann die Ei-Ei-Ei-Eclaires auch super mit weißer Schokolade verzieren.



[Link zum Rezept: Ei-Ei-Ei-Eclaires mit Blaubeerfüllung](#)

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