

Eclairs mit Vanille-Orangen-Eierlikörcreme

Zutaten

125 g Mehl
70 g Butter
Vanille von einer Vanilleschote
eine Prise Salz
1 Ei Zucker
250 ml Wasser
4 Eier
2 Pkg Vanille-Puddingpulver
5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Kuchenglasur
1 Orange
etwas Tonkabohne
etwas Puderzucker



Zubereitung

In einem Topf die Butter mit dem Zucker, Vanille sowie Salz und Wasser erhitzen bis es kocht. Das Mehl unterrühren, bis eine dicke Masse entsteht. Den Teig etwas abkühlen lassen, sodass die Eier nicht stocken, wenn Sie hinzugegeben werden. Die Eier können dann einzeln in den abgekühlten Teig gegeben werden. Dann können die Eclairs auf einem Backblech mit Backpapier geformt werden. Dazu eignet sich eine Gebäckpresse oder ein Spritzbeutel. Die Eclairs sollten ca. 6-8 cm lang sein. Bei 200°C 40 min backen bis die Eclairs etwas bräunlich sind. Die Eclairs im Ofen erkalten lassen.

Wichtig ist, dass der Ofen zwischenzeitlich nicht geöffnet wird, sodass der Teig nicht zusammenfallen kann.

Für die Füllung wird der Pudding nach Packungsanleitung zubereitet. 5 EL frisch gepressten Orangensaft sowie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und etwas geriebene Tonkabohne hinzugeben. Erkalten lassen. Die Eclairs der Länge nach aufschneiden und füllen. Mit Schokoladenglasur überziehen und ggfs. vor dem Servieren noch mit Puderzucker garnieren.

[Link zum Rezept: Eclairs mit Vanille-Orangen-Eierlikörcreme](#)

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