

Eclair mit Eierlikörsahne und Mangoherz

Zutaten

60 g Butter
250 ml Wasser
1 Prise Salz
1 Pkg Vanillezucker
120 g Mehl
4 Eier

300 ml Sahne
1 Pkg Vanillezucker
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Mango



Zubereitung

Für die Eclairs muss zunächst ein Brandteig hergestellt werden – keine Sorge, bei diesem Rezept kann man fast nichts falsch machen.

In einem Topf wird die Butter, das Wasser, Salz und der Vanillezucker zum Kochen gebracht. Wenn alles flüssig ist und gut kocht, wird das gesamte Mehl in den Topf gegeben und rasch mit einem Löffel untergerührt, bis sich eine homogene Masse ergibt. Der Topf bleibt so lange auf dem Herd, bis sich am Boden des Topfes eine weiße Schicht bildet. Dann kommt der Topf vom Herd und es werden die vier Eier jeweils einzeln mit einem Schneebesen in den Teig eingearbeitet.

Der Teig kommt jetzt in einen Spritzbeutel und wird auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in Form gespritzt. Wer keinen Spritzbeutel besitzt, kann den Teig auch einfach löffelweise auf dem Blech verteilen.

Jetzt das Backblech bei 200 Grad für 40 Minuten in den Ofen schieben. Dabei auf keinen Fall zwischendurch den Backofen öffnen, sonst fällt der Brandteig in sich zusammen.

Nach den 40 Minuten die Eclairs aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und währenddessen die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör drunter rühren.

Die Mango wird geschält, in Scheiben geschnitten und kann dann mit Ausstechförmchen zu Herzen ausgeschnitten werden. Wenn der Brandteig ausgekühlt ist, wird er waagrecht halb aufgeschnitten und dann mit der Eierlikörsahne und den Mangoherzen gefüllt.

Dekoriert werden die Eclairs noch mit Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dann kann man sie sich, am besten frisch, schmecken lassen.

Leser-Tipp

Die Eclairs schmecken natürlich mit fast jedem Obst sehr lecker.

[Link zum Rezept: Eclair mit Eierlikörsahne und Mangoherz](#)

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