

Verpoorten Éclair mit Eierlikörpudding-Füllung

Zutaten

für 10 Stück

Für den Brandteig:

100 ml Wasser
100 ml Milch
90 g Butter
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
120 g Mehl
3 Eier (M)

Für die Füllung:

350 ml Milch
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
30 g Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver

Für den Schokoguss:

200 g Zartbitterschokolade (60%)
200 ml Sahne

Optional für die Dekoration:

Etwas Blattgold

Zubereitung

Für die Eierlikör-Füllung das Puddingpulver mit 50 ml Milch glattrühren. Die restliche Milch zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Das glattgerührte Puddingpulver hinzugeben und alles unter ständigem Rühren kurz aufkochen, bis der Eierlikörpudding eindickt. Mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken und vollständig auskühlen lassen.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Für den Brandteig Milch, Wasser, Butter, Zucker und Vanillezucker in einen Kochtopf geben und solange erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist und sich der Zucker gelöst hat. Das Mehl in einem Schwung hinzugeben, alles zügig mit einem Holzlöffel verrühren und den Teig "abbrennen": Den Teig also so lange rühren, bis er sich zu einem glatten Ballen zusammengetan und sich eine leicht weiße Schicht am Boden des Topfes gebildet hat. Den Teig dann umgehend in eine Schüssel geben. Mit einem Handmixer nacheinander die (zimmerwarmen!) Eier unter den Teig rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und zehn Eclairs mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Ca. 40 Minuten backen. Achtung: Die Ofentür darf während des Backprozesses nicht geöffnet werden, da der Teig ansonsten in sich zusammenfallen kann. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mithilfe einer kleinen Lochtülle jeweils drei Löcher in die Unterseite der Eclairs stechen.

Für den Schokoguss die Zartbitterschokolade sehr fein raspeln. Sahne erhitzen und über die Schokolade gießen. Zwei Minuten stehen lassen. (Tipp: Sollte sich die Schokolade noch nicht vollständig gelöst haben, einfach für ein paar Sekunden



[Link zum Rezept: Verpoorten Éclair mit Eierlikörpudding-Füllung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2026 (1/2026)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoorten Éclair mit Eierlikörpudding-Füllung

in die Mikrowelle oder über ein heißes Wasserbad stellen.) Anschließend alles zu einer glänzenden homogenen Masse verrühren. Kurz abkühlen lassen, bis der Schokoladenguss etwas zäher vom Löffel läuft.

Den Eierlikörpudding erneut gut durchrühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben. Die Eclairs durch die Löcher hiermit füllen, bis der Pudding aus einem der anderen Löcher wieder rauskommt. Dann sind sie perfekt gefüllt. Eclairs kopfüber in die Schokoglasur tunken, umdrehen, nach Belieben mit etwas Blattgold bestreuen und trocknen lassen. Am selben Tag verzehren.

[Link zum Rezept: Verpoorten Éclair mit Eierlikörpudding-Füllung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2026 (1/2026)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de