Eclairs mit weißer Schokoladen-Haselnusscreme

Bis 15 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Zuerst kochst du Butter, Salz und Milch in einem Topf auf und fügst dann das Mehl hinzu, das du kräftig unterrührst. Lasse den Teig etwa 3 Minuten im Topf abbrennen, bis sich ein weißer Belag bildet, und lasse ihn danach abkühlen. Sobald der Teig abgekühlt ist, rührst du ein Ei nach dem anderen unter und fügst dann das Bitter-Mandel-Aroma hinzu. Rühre weiter, bis die Masse glatt ist und in langen Spitzen am Knethaken hängen bleibt.
2. Nun füllst du die fertige Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø16mm) und spritzt etwa 10 cm lange Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Bestreiche die Eclairs leicht mit Wasser und bestreue sie mit Puderzucker. Backe sie bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 25 Minuten, bis sie goldbraun sind.
3. Für die Creme vermengst du alle Zutaten mit der Mascarpone kurz, bis eine glatte Masse entsteht. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel und befülle die Eclairs damit. Zum Schluss dekorierst du die Eclairs mit Haselnusscreme, gehackten Haselnüssen und frischen Erdbeeren – und genießt sie!

Zutaten

Zutaten für den Brandteig:

- 5 Eier
- 200 g Mehl
- 60 g GOLDSTEIG Butter
- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Bitter-Mandel-Aroma

Zutaten für die Creme:

- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- ca. 100 g weiße Schokoladen-Haselnusscreme
- 200 ml Sahne
- 3 EL Ahornsirup

Zutaten für die Deko:

- weiße Schokoladen-Haselnusscreme
- Haselnüsse
- Erdbeeren