

Süße Sünden: Französische Nougat-Éclairs

Zutaten für 16 Portionen:

- 65 g Butter*
- 1 Prise(n) Salz*
- 150 g Mehl*
- 4 Eier*
- 500 ml Milch*
- 3 EL Zucker*
- 1 Packung(en) Vanillepuddingpulver*
- 100 g Nuss-Nougat-Creme*
- 150 g Zartbitterkuvertüre*
- 50 g Schokolade, weiß*
- 250 ml Wasser*

Zubereitung

- 1. Zuerst Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und so lange mit einem Holzlöffel rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Diesen in eine kalte Rührschüssel füllen, nacheinander die Eier unterrühren.*
- 2. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech 5 cm lange Streifen spritzen (ca. 16 Stück). Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen (E-Herd: 200-210 °C, Gas: Stufe 3-4, Umluft: 160-170 °C). Danach die Éclairs sofort mit einer Schere aufschneiden und die Hälften ausdampfen lassen.*
- 3. Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding nach Packungsanweisung kochen. Nuss-Nougat-Creme in den heißen Pudding rühren. Abkühlen lassen.*
- 4. Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Teigdeckel damit bestreichen. Die Butter cremig aufschlagen, den Pudding löffelweise unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Éclairs damit füllen. Den Deckel darauflegen und kühl stellen. Zum Servieren mit Schokospänen verzieren.*