

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Erdbeer-Éclairs mit weißer Schokoladencreme

### Zutaten

Für etwa 12-15 Stück

#### Für den Brandteig:

200 ml Wasser  
60 g Butter  
1 EL Rohrohrzucker  
1 Prise Salz  
140 g helles Dinkel- oder Weizenmehl  
4 Eier

#### Für die Creme:

250 ml Vollmilch oder Haferdrink  
0,5 TL Bourbon-Vanille  
30 g Speisestärke  
30 g Rohrohrzucker  
100 g VIVANI Weiße Vanille Schokolade  
350 g Sahne

#### Für die Dekoration:

50 g VIVANI Weiße Vanille Schokolade  
500 g Erdbeeren

### So wird's gemacht

**01** Den Ofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

**02** Das Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen lassen. Das Mehl auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel einrühren. So lange rühren, bis sich eine weiße Schicht am Boden bildet.

**03** Dann die Teigkugel in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Die Eier nacheinander einzeln gut untermixen, bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

**04** Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und 12-15 Stangen (ca. 8-10 cm lang) auf die Backbleche spritzen.

**05** Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten lang backen. Anschließend die Temperatur auf 170 °C reduzieren und weitere 10 Minuten backen lassen, bis die Éclairs aufgegangen und goldbraun sind. Achtung: Während des Backens die Ofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfallen könnte. Auf einem Gitter komplett auskühlen lassen.

**06** Währenddessen die Creme vorbereiten. Dazu die Milch mit Vanille und Zucker aufkochen lassen. Die Speisestärke mit 2 EL Milch glattrühren. Die Mischung in die heiße Vanilmilch einrühren und in 2-3 Minuten unter ständigem Rühren zu einem Pudding einkochen lassen.

**07** Die Schokolade in kleine Stücke brechen. In den heißen Pudding geben, schmelzen lassen und glatrühren. Den Pudding in eine große Schüssel umfüllen, abdecken und komplett auskühlen lassen.

**08** In der Zwischenzeit die Sahne cremig steif schlagen. Den Pudding mit dem Schneebesen noch einmal glatrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

**09** Die ausgekühlten Brandteigstangen waagrecht halbieren. Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und ein paar beiseitelegen. Den Rest in Scheiben schneiden.

**10** Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig auf die unteren Hälften der Éclairs spritzen. Mit Erdbeerscheiben belegen und die oberen Hälften wieder auflegen.

**11** Die Schokolade für die Dekoration grob zerbrechen und vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stückchen schneiden.

**12** Die fertigen Éclairs mit der geschmolzenen Schokolade beträufeln und nach Belieben mit ein paar kleinen Erdbeerstückchen garnieren. Am besten gleich servieren, sonst kühlstellen.