

# Kaffee- und Haselnuss-Pralinen-Eclairs

## Ingrédients

- 75g Milch
- 75g Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Teelöffel Honig
- 60g Butter
- 90g Mehl T55
- 150g Eier (ca. 3 Eier)
- 150g Vollmilch
- 150g Sahne
- 2 Eier
- 40g Zucker
- 30g Maisstärke
- 30g Butter
- 90g Espresso
- 160g Haselnusspraline
- 20g Butter
- 20g Zucker
- 20g Mehl
- 20g Haselnusspulver

## Préparation

1. Nach der Torte, der Dreikönigskuchen oder auch die Kekse, die Kombination aus Kaffee & Haselnuss (eine meiner Favoriten, wie Sie sich vielleicht denken können) ist zurück in köstlichen Eclairs, die sowohl weich als auch knusprig sind.
2. Es sind klassische Eclairs, ein Brandteig, eine Konditorcreme und ein Fondant für das Finish, aber ich habe ein Streusel hinzugefügt, um den Haselnussgeschmack zu verstärken und eine andere Textur zu geben!
3. Natürlich ist dieser Schritt im Rezept optional, Sie werden sich auch an den einfacheren Eclairs erfreuen  
Vorbereitungszeit: 1h10 + 45 Minuten Backzeit Für 12 Eclairs: Brandteig: Milch Wasser 1 Prise Salz 1 Prise Zucker 1 Teelöffel Honig Butter Mehl T55 Eier (ca. 3 Eier)  
4. Erhitzen Sie die Milch mit dem Wasser, Salz, Zucker, Honig und der Butter.
5. Wenn die Butter vollständig geschmolzen ist und die Flüssigkeit kocht, geben Sie das Mehl auf einmal hinzu und rühren Sie gut um.
6. Stellen Sie den Topf wieder auf die Hitze und trocknen Sie den Teig 2 Minuten lang, während Sie ständig rühren; eine dünne Schicht sollte sich am Boden des Topfes bilden.
7. Geben Sie den Teig in die Schüssel der Küchenmaschine mit dem Flachrührer und mischen Sie einige Minuten, damit er abkühlt.
8. Fügen Sie nach und nach die Eier hinzu, gut mischen zwischen jeder Zugabe, bis eine seidige Masse, die ein Band bildet, entsteht.
9. Spritzen Sie Eclairs auf ein Blech, bestreuen Sie sie mit Puderzucker und backen sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober-/Unterhitze für ungefähr 35 Minuten, ohne den Ofen zu öffnen.
10. Lassen Sie sie abkühlen.
11. Konditorcreme Kaffee & Praline: Vollmilch Sahne 2 Eier Zucker Maisstärke Butter Espresso Haselnusspraline Die Eier mit dem Zucker und der Maisstärke verquirlen.
12. Die Milch mit der Sahne erhitzen.

13. Die Hälfte der heißen Flüssigkeit unter Rühren über die Eier gießen und dann alles in den Topf zurückgießen.
14. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze eindicken.
15. Danach, vom Herd genommen, die Butter hinzufügen, dann den Kaffee und schließlich das Haselnusspraline.
16. Wenn die Creme homogen ist, decken Sie sie mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie im Kühlschrank abkühlen.
17. Haselnuss-Streusel: Butter Zucker Mehl Haselnusspulver Mischen Sie die 4 Zutaten und legen Sie kleine Stücke Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
18. Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 10 Minuten, die Kekse sollten gut gebräunt sein.
19. Glanz) ohne 37°C zu überschreiten.
20. Glasieren Sie die Eclairs, dann legen Sie Streuselstücke darauf.
21. Lassen Sie sie kristallisieren, bevor Sie sich daran erfreuen!