

Himbeer- und Eisenkraut-Eclairs

Ingrédients

- 600g Vollrahm
- 4g Gelatine
- 150g weiße Schokolade
- 4g frische Verveine
- 75g Milch
- 75g Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Teelöffel Honig
- 60g Butter
- 90g Mehl T55
- 150g Eier (ca. 3 Eier)
- 200g Himbeeren
- 6g Pektin NH
- 15g Zucker
- 100g frische Himbeeren (oder mehr, wenn Sie mehr in die Eclairs geben möchten)

Préparation

1. Ein erfrischendes Dessert, um die Himbeersaison gebührend willkommen zu heißen: Verveine- und Himbeer-Eclairs.
2. Brandteig, eine aufgeschlagene Verveine-Ganache (angepasst aus dem Rezept der aufgeschlagenen Ganache von Nicolas Paciello), etwas Himbeerkonfitüre und frische Himbeeren, das sind die Bestandteile dieser leichten und köstlichen kleinen Kuchen Material: Küchenmaschine Perforiertes Backblech Spritzbeutel Kleine Sterntülle 14mm Zubereitungszeit: 1 Stunde + 35 Minuten BackzeitFür 10 bis 12 Eclairs: Aufgeschlagene Verveine-Ganache: Vollrahm Gelatine weiße Schokolade frische Verveine Erwärmen Sie die Hälfte der Sahne mit der Verveine.
3. 30 Minuten ziehen lassen.
4. Dann mischen Sie die Mischung und erhitzen Sie sie erneut.
5. Schmelzen Sie die Schokolade.
6. Gießen Sie die Verveinesahne unter ständigem Rühren portionsweise über die Schokolade, bis eine glatte und glänzende Ganache entsteht.
7. Fügen Sie die restliche kalte Sahne hinzu, decken Sie die Ganache ab und stellen Sie sie für mindestens 6 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.
8. Brandteig: Milch Wasser 1 Prise Salz 1 Prise Zucker 1 Teelöffel Honig Butter Mehl T55 Eier (ca.
9. 3 Eier) Erhitzen Sie die Milch mit dem Wasser, dem Salz, dem Zucker, dem Honig und der Butter.
10. Sobald die Butter geschmolzen ist und die Flüssigkeit kocht, fügen Sie das Mehl auf einmal hinzu und rühren Sie gut um.
11. Stellen Sie den Topf zurück auf den Herd und trocknen Sie den Teig 2 Minuten lang aus, während Sie ständig rühren, es sollte sich eine dünne Schicht am Boden des Topfes bilden.
12. Geben Sie den Teig in die Schüssel des mit dem Rührwerkzeug ausgestatteten Mixers und rühren Sie einige Minuten, damit er abkühlt.
13. Fügen Sie nach und nach die Eier hinzu und rühren Sie gut zwischen jeder Zugabe, bis ein seidig-glänzender Teig entsteht, der das Band zieht.
14. Spritzen Sie Eclairs auf ein Backblech, bestäuben Sie sie mit Puderzucker und backen Sie sie im

vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft etwa 35 Minuten ohne den Ofen zu öffnen.

15. Abkühlen lassen.

16. Himbeerkonfitüre: Himbeeren Pektin NH Zucker Erhitzen Sie die Himbeeren, bis sie zerfallen.

17. Fügen Sie das gemischte Pektin und den Zucker hinzu und schlagen Sie sie ein, lassen Sie es dann etwa 3 Minuten lang kochen.

18. Anschließend können Sie, je nach Geschmack, die Konfitüre durch ein Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.

19. Zusammenbau: frische Himbeeren (oder mehr, wenn Sie mehr in die Eclairs geben möchten) Schlagen Sie die Ganache auf, bis sie die Konsistenz von Schlagsahne erreicht.

20. Schneiden Sie die Eclairs in der Mitte auf, füllen Sie sie mit etwas Ganache.

21. Geben Sie Himbeerkonfitüre und, wenn gewünscht, frische Himbeeren hinzu.

22. Zuletzt spritzen Sie die aufgeschlagene Ganache darauf und dekorieren sie mit ein paar Himbeeren.