

BRANDTEIGKRAPFEN UND ÉCLAIR

BRANDTEIGKRAPFEN UND MINI ECLAIR GEFÜLLT MIT TONKABOHNE-TOPFEN-CHANTILLY



STÜCK

ca. 20 Brandteigkrapfen
ca. 25 Éclair



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

BRANDTEIG

125 g	Wasser
125g	Milch
5 g	Salz
10 g	Kristallzucker
125 g	Butter
150 g	Mehl
4 Stk.	Eier

Brandteig kann auch ganz ohne Milch hergestellt werden.

Dann besteht die gesamte Flüssigkeit (250g) aus Wasser.

TONKABOHNE-TOPFEN-CHANTILLY

300 g	Schlagobers (Sahne)
75 g	Speisetopfen (20% Fett) (Quark)
40 g	Zucker
½	Tonkbohne

Hard Facts Backen



Backtemperatur 180°C



Backdauer 15-20 min

1. BRANDTEIG

In einem großen Topf, Wasser, Milch, Butter und Salz aufkochen. Mehl zügig einrühren und dann « abrösten », bis sich die Masse von der Kesselwand löst.

Je besser die Masse angeröstet ist, desto mehr Stärke wird vorverkleistert und erhöht damit das Bindevormögen. Dadurch kann die Masse mehr Eier und Flüssigkeit aufnehmen, ohne dass die Masse beim Dressieren breit läuft.

Die Masse in eine Küchenmaschine umfüllen, kurz überkühlen lassen. Die Eier mit etwas Salz versprudeln und jetzt langsam nach und nach zugeben.

Die zugegebene Menge kann variieren, die richtige Konsistenz erkennt man an der Fingerprobe, die wir im Video zeigen.

Ferige Masse in einen Spritzsack füllen und die gewünschten Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Mit Ei bestreichen und anschließend mit einer nassen Gabel sanft darüber streichen (damit die choux regelmäßiger aufgehen). Das Bestreichen mit Ei (Feuchtigkeit) verhindert, dass sich die Kruste zu schnell bildet, die Masse kann sich dadurch länger dehnen, das Volumen wird erhöht.

Das Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen.
Die Brandteigkrapferl (Eclair) 15 bis 20 Minuten backen.

Bei der Hälfte der Backzeit oder sobald der Brandteig ein schönes Volumen hat, kann ein Holzlöffel in die Backofentüre geklemmt werden. Der kleinen Spalt sorgt dafür, dass die Feuchtigkeit entweichen kann.
Abkühlen lassen, füllen.

2. TONKABOHNEN-TOPFEN-CHANTILLY

Schlagobers, Topfen, Zucker in einen Küchenschüssel geben. Die Tonkbohne drauf reiben und mit dem Schneebesen aufschlagen bis die Creme zu Chantilly wird.