

## Fabian Böckeler Eclairs

### Zutaten:

Für die Pistaziencreme:

280 g	weiße Kuvertüre
550 g	Sahne
60 g	Glucosesirup (oder Honig)
110 g	Pistazienmark

Für den Brandteig:

125 ml	Milch
125 ml	Wasser
1 Prise	Salz
5 g	Zucker
100 g	Butter
150 g	Weizenmehl Type 405
4	Eier (Größe M)

Für die Himbeerfüllung:

350 g	TK-Himbeeren
60 ml	Zitronensaft, frisch gepresst (aus 1-2 Zitronen)
9 g	Pektin
110 g	Zucker



### Zubereitung:

1. Für die Pistaziencreme die weiße Kuvertüre fein hacken.
2. Sahne, Glucosesirup und Pistazienmark in einem Topf auf 60 Grad (mit einem Küchenthermometer messen) erwärmen.
3. Die gehackte Kuvertüre zugeben und mit einem Pürierstab mixen. Die Masse 24 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.  
Tipp: Pistazienmark kann man auch selbst herstellen, in dem man geschälte, ungesalzene Pistazien im Mixer fein püriert und anschließend die Masse durch ein Sieb streicht.
4. Für den Brandteig die Milch mit Wasser, Salz, Zucker und Butter in einem Topf aufkochen. Dann das Mehl in die kochende Flüssigkeit geben. Die Masse mit einem Holzkochlöffel gut verrühren und „abbrennen“, das heißt so lange rühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht gebildet hat.
5. Die Brandteigmasse in eine Rührschüssel geben und die Eier nach und nach mit dem Kochlöffel unterrühren, bis ein cremiger Teig entstanden ist.
6. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Die Brandteigmasse in einen Spritzbeutel mit 12mm-Sterntülle geben.
8. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 10 cm lange Linien Brandteig aufspritzen.
9. Das Backblech in die Backofenmitte schieben. Die Eclairs ca. 18 Minuten goldbraun backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.
10. Für die Himbeer-Füllung die Himbeeren zum Auftauen auf ein Sieb über einem Topf geben.
11. Die angetauten Himbeeren durch das Sieb in den Topf streichen. Den Zitronensaft dazu geben.
12. In einer Schüssel Pektin mit Zucker vermischen, dann zum Himbeermark geben und alles unter Rühren zum Kochen bringen.
13. Die Himbeermasse abkühlen lassen und dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.
14. Die vorbereitete Pistaziencreme leicht aufrühren, dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.
15. Zum Füllen an der Unterseite des Eclairs 3 Löcher stechen. Durch diese Löcher die Himbeerfüllung spritzen. Die Pistaziencreme oben auf das Eclair dressieren.

