

# Eclairs

## Für vier Portionen

1 Vanilleschote	500 ml Milch	2 Eigelb
2 EL Zucker	35 g Speisestärke	150 ml Wasser
150 ml Milch	120 g Butter	1 Prise Salz
1 EL Zucker	240 g Mehl	5 Eier
75 g Schlagsahne	1 Eiweiß	1 EL Instant Kaffeepulver
3 cl Mokkalikör	1 unbehandelte Orange	3 cl Orangenlikör
200 g Puderzucker	1 TL Instant Kaffeepulver	1 EL Wasser

Für die Creme die Vanilleschote längs aufschneiden, Vanillemark mit dem Messerrücken auskratzen. Vanillemark und die ausgekratzte Schote mit 400 Milliliter Milch in einem Topf aufkochen. Eigelbe, Zucker, Stärke und 100 Milliliter Milch verquirlen. Sobald die Milch kocht, Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote herausnehmen, angerührte Eigelbmischung in die Milch gießen und unterrühren. Topf zurück auf den Herd stellen und unter Rühren aufkochen. Eine Minute köcheln lassen. Die Vanillecreme in eine Schüssel umfüllen, abdecken und kalt werden lassen.

Für die Eclairs das Wasser mit der Milch aufkochen, Butter, Salz und Zucker zugeben und verrühren. Sobald die Butter geschmolzen ist, das Mehl zugeben und unterrühren. Auf dem Herd solange rühren, bis ein Teigklumpen entstanden ist. In eine Schüssel umfüllen und nach und nach die Eier unterrühren.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig zwölf Zentimeter lang und zwei bis drei Zentimeter dick aufspritzen. Sechs bis acht Minuten bei 200 Grad backen. Hitze anschließend auf 180 Grad reduzieren und weitere 15 bis 20 Minuten backen.

Die Sahne steif schlagen. Die kalte Vanillecreme in zwei Schüsseln verteilen. Die eine Hälfte mit dem Kaffeepulver und dem Mokkalikör verrühren und die Sahne unterheben. Zur restlichen Vanillecreme den Orangenlikör und die fein abgeriebene Orangenschale geben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Orangencreme heben.

Die Éclaires aufschneiden und die Hälfte der Eclairs mit Mokka-, die übrigen mit Orangencreme füllen. 100 Gramm Puderzucker mit Kaffeepulver und einem Esslöffel Wasser glattrühren. Die Eclairs mit der Mokkafüllung damit überglänzen. Den restlichen Puderzucker mit einem Esslöffel Orangensaft verrühren und die übrigen Eclairs damit bestreichen.

Auf einer Etagere anrichten und zur Kaffeetafel servieren.

Johann Lafer am 17. September 2016