

# Mini-Eclairs

ca. 24 Stück  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Brandteig:

⅓ l Wasser  
30 g Butter  
1 Prise Salz  
80 g gesiebtes glattes Mehl  
10 g Speisestärke  
2 Eier (Größe M)  
1 Messerspitze Dr. Oetker  
Backpulver

### Zum Bestreichen:

2 EL Marillenmarmelade  
2 EL Wasser

### Nougat-Obers-Füllung:

¼ l geschlagenes Schlagobers  
70 g Dr. Oetker Nuss Nougat

### Zuckerglasur für 12 Eclairs:

100 g gesiebter Staubzucker  
1 ½ EL warmes Wasser  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Dekor Fondant bunt  
Streudekor nach Wahl  
Dr. Oetker Streudekor Schoko &  
Crispies Mix

- 1 Brandteig:**  
Für den Teig Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Mehl mit Stärke vermischen, einrühren und unter Rühren so lange rösten, bis sich der Teig vom Topf löst. Den Teig in eine Rührschüssel geben und ca. 2 Min. überkühlen lassen. Die Eier einzeln einrühren und nach jedem Ei glatt rühren; wenn die Konturen nicht verlaufen, hat der Teig die richtige Festigkeit. Das Backpulver kurz unterrühren.
- 2** Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (9 mm Ø) füllen und 24 ca. 7 cm lange Stangerln (Eclairs) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
- 3** Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Während der ersten 10 Min. der Backzeit bzw. bis das Gebäck Backfarbe hat, die Backrohtüre nicht öffnen, da sonst das Gebäck zusammenfällt.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

- 4** Die erkalteten Eclairs mit einem Sägemesser durchschneiden.

- 5 Zum Bestreichen:**  
Marmelade mit Wasser verrühren, 1-mal aufkochen und alle Deckel damit bestreichen.
- 6 Nougat-Obers-Füllung:**  
Für die Füllung Schlagobers mit Nougat verrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (9 mm Ø) geben und auf die Eclairs-Böden aufspritzen.
- 7 Zum Dekorieren:**  
Staubzucker mit Wasser verrühren und mit Speisefarben beliebig einfärben. Die Hälfte der Deckel mit der Glasur bestreichen.
- 8 Aus Dekor-Fondant Blumen formen.** Die glasierten Eclairs mit Streudekor, Crispies Mix und Fondant-Blumen dekorieren und die Deckel auf die Creme setzen.