

**Eclair`s** man spricht auch vom Liebesknochen  
12 Stück

**Für das Backblech:**

Backpapier oder etwas Fett und Weizenmehl

**Brandteig:**

125 ml (1/8 l) Wasser  
25 g Butter oder Margarine  
75 g Weizenmehl  
15 g Klassische Speisestärke  
2-3 Eier (Größe M)  
1 Messerspitze Backin

**Zum Aprikotieren:**

1-2 EL Aprikosenkonfitüre

**Füllung:**

200 g kalte Schlagsahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
50 g weiche Nuss-Nougat-Creme (Zimmertemperatur)

Vorbereiten: Heizen Sie den Backofen vor. Fetten und bemehlen Sie das Backblech.

Brandteig: Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen. Mehl mit Speisestärke mischen, sieben und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen (abbrennen) und in eine Rührschüssel geben.

2 Eier nacheinander mit einem Handrührgerät (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in langen Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backin erst unter den erkalteten Teig rühren. Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, 12 etwa 8 cm lange Streifen auf das Backblech spritzen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Minuten

Hinweis: Bitte die Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Während der ersten 15 Minuten der Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Sofort nach dem Backen von jedem Eclair einen Deckel abschneiden und das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Zum Aprikotieren Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, unter Rühren erhitzen und die Gebäckdeckel dünn damit bestreichen.

Füllung: Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und die Nuss-Nougat-Creme esslöffelweise vorsichtig unterrühren. Die Nougat-Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, in die Eclairs spritzen und die Deckel wieder auflegen.