

Eclair, Liebesknochen



Zubereitung:



Auf eine Backtrennfolie mit einem Stift gleichmässige Linien von 10 bis 15 cm aufzeichnen.



Die Folie mit den Linien nach unten auf ein Backblech legen. Eine schwere Brandteig (Pâte à choux-Masse) herstellen. In einen Dressiersack geben und mit einer 20 - 22 mm Tülle den Teig auf die aufgezeichneten Linien aufdressieren. Bei etwa 200°C backen.



Aufschneiden und mit Schokoladencreme, Vanillecreme oder Moccacreme füllen. (Die Seiten mit den Füllungen sind nicht im Aufbau. Ganz gut schmeckt aber die für die Schokoladenroulade verwendete Füllung.



Aprikotieren und glasieren. Die Glasur soll auf die Füllung hinweisen. Also Schokoladen-Fondant für Schokoladenfüllung, weisser Fondant für Vanille und Mocca-Fondant für Moccacreme.