byodo
bio vom feinsten

Himbeer-Eclairs mit Kernöl-Creme

Diese süße Verführung aus Frankreich mit der köstlichen Creme aus steirischem Kürbiskernöl und fruchtigen Himbeeren ist ein absoluter Hingucker!

Zutaten
8 Portionen

Zutaten Teig:
125 ml Wasser
30 g Byodo Back-Öl Klassik
100 g Mehl
2 Eier
1 Priese Byodo Meersalz
0.5 TL Weinstein-Backpulver
Zutaten Creme:
100 g Mascarpone
100 g Ricotta
100 g Sahne
40 g Puderzucker
15 ml Byodo Steirisches Kürbiskernöl
1 Pck. Sahnesteif

200 g Himbeeren
2 EL Pistazien, gehackt
Puderzucker
Spritzbeutel mit großer Sterntülle

Zubereitung

Für die Kernöl-Creme die Sahne mit einem halben Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone, Ricotta, Puderzucker und Kürbiskernöl und die andere Hälfte Sahnesteif in einer Schüssel cremig schlagen. Die geschlagene Sahne dazugeben und unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.

Für den Brandteig das Wasser, eine Prise Salz und Öl in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl in einem Schwung dazugeben und mit einem Kochlöffel kräftig rühren bis sich eine Kugel bildet. Dann noch ca. eine Minute den Teig im Topf unter Rühren erhitzen („abbrennen“). Den Teig in eine Schüssel geben und leicht abkühlen lassen. Zuerst ein Ei mit dem Teig verquirlen. Dann das zweite Ei und das Backpulver unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und etwa 10 cm lange Stränge auf Backpapier spritzen. Die Eclairs in den auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben und für 20 Minuten backen. Die Backofentür zwischendurch nicht öffnen, sonst fallen die Eclairs zusammen.

Die abgekühlten Eclairs mit einem Brotmesser halbieren und mit der Kernöl-Creme und den Himbeeren füllen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und den Deckel aufsetzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Die angegebene Menge ergibt ca. 8 Eclairs.

Mehr Infos und Ideen zum Backen mit Öl finden Sie hier.