

Rezept zu Sendung #64

Cathrins Backstudio

Karamell – Eclairs

Zutaten Karamell – Eclairs :

125 ml Milch
125 ml Wasser
1 TL Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss
50 g Butter
200 g Weizenmehl

Zum Kochen der Füllung

1 Dose gesüßte Kondensmilch
250 ml Sahne
1 Pk. Sahnesteif
Vanillezucker

Die Butter, Milch & Zucker aufkochen lassen dann das Mehl dazu geben und abbrennen lassen. Also ein Brandteig. Danach in eine Extra Schüssel geben und nach und nach die Eier hinzugeben.
Dann den Brandteig in einen Spitzbeutel umfüllen und auf das Backblech spritzen, gebacken wird der Teig bei 200 Grad Ober /- Unterhitze ca. 20 Minuten.
Für die Füllung die Schlagsahne, Vanillezucker & das Sahnesteif in einer Schüssel aufschlagen.
Danach die Eclairs mit der steif geschlagenen Sahne füllen und mit dem Karamell überziehen.
Auf einen Teller anrichten und genießen.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euere Cathrin