

Rezept „Pistazien- Éclairs“

Zutaten für 9-10 Eclairs:

100ml Milch, 100ml Wasser, 80g Butter, 2 EL Zucker, 100g Mehl, 3 Eier (Größe M),
1 Messerspitze Vanille.

Zutaten für Pistazien Crème pâtissière für 9-10 Eclairs:

8 Eigelbe, 80g Zucker, 2 EL Pistazienpaste (oder 2 EL sehr fein gemahlene Pistazien), 30g Mehl,
250ml Milch

Zutaten für den Guss:

40g Puderzucker, 1 Messerspitze Lebensmittelfarbe Pistaziengrün, etwas Wasser, 2 EL ganze
Pistazien.

Die Zubereitung:

01. Milch und Wasser in einen Topf geben. Beide Zutaten werden erhitzt. In das erwärmte Milchwasser das Mehl auf einmal hineinschütten. Anschließend kräftig mit einem Holzlöffel die Masse zusammenrühren bis sich eine dicke Kugel geformt hat. Butter und Zucker zugeben. Den Topf mit der fertigen Teigkugel vom Herd nehmen und auf die Seite stellen.

Tipp: Der Teig soll glatt sein und zusammen kleben. Dann erst werden die weiteren Zutaten eingegeben.

02. Den Teigrohling aus dem Topf nehmen und in eine Schüssel oder in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Küchenmaschine auf niedrige Stufe anstellen. In den Teig ein Ei nach dem anderen einschlagen. Wenn alle Eier eingeschlagen sind, noch 3 bis 5 Minuten den Teig mit der Küchenmaschine auf höchster Stufe schlagen.
03. Den fertigen Teigt in einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen.
04. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
05. Auf das Backpapier 9 bis 10 mittelfingerlange Teigrohlinge aufspritzen. Die Backbleche mit den Eclairs in einen vorgeheizten Backofen einschieben. Sie werden hier **35-40 Minuten bei 180°C Umluft** backen.

Tipp: Die Tür des Backofens während der Backzeit (ca. 35-40 Minuten leicht mit einem Holzlöffel offen halten. So fallen die Eclairs auch nach dem Backen nicht zusammen.

06. Während die Eclairs backen wird die Creme zubereitet. Dazu Pistazien in den Mixen geben und zerkleinern. Alternativ kann auch fertige Pistazienpaste verwendet werden.
07. Einen Topf auf den Herd stellen. In den Topf Milch und Pistazienpaste geben. Währenddessen die Milch mit der Pistazienpaste erhitzt, bis die Paste sich komplett löst, in eine Schüssel Eigelb und Zucker hineingeben. Die Zutaten aufschlagen bis die Masse weiß wird, dann kommt das Mehl und die Vanille noch mit hinein.
08. Wenn die Pistazienpaste sich in der erhitzten Milch komplett aufgelöst hat wird die Pistazienmilch langsam und unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung untergerührt...
09. ... dann kommt die Masse aus der Schüssel wieder zurück in den Topf. Hier wird sie bei kleiner bis mittlerer Hitze fleißig weiter gerührt, bis die Masse dickflüssig wird.
10. Die nun fertige Creme in eine Schüssel geben. Die Creme mit Frischhaltefolie abdecken, wobei die Folie direkt auf der Creme aufliegen soll (so wird Hautbildung auf der Creme vermieden).
11. Die Creme kommt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.

Tipp: Wer keine Küchenmaschine hat, kann die Pistazien auch in einer Kaffeemühle fein mahlen bis aus den Pistazien ein Pulver entstanden ist.

12. Die abgekühlten Eclairs nehmen. 2 bis 3 Löcher am Boden in jedes Eclair bohren.
13. Die abgekühlte Creme in einen Spritzbeutel mit Fülltülle oder Lochtülle geben.
14. Die Creme in die Eclairs mit dem Spritzbeutel hineinspritzen.
15. Die fertig präparierten Eclairs auf ein Kuchengitter ablegen.
16. Den Guss vorbereiten. Dazu etwas Puderzucker, (nach Wunsch) grüne Lebensmittelfarbe und Wasser (oder auch Milch) miteinander verrühren.

Mit Creme befüllte Eclairs in den Guss tauchen. Die fertigen Eclairs kommen auf ein Kuchengitter. Ist alles dekoriert kommen die Eclairs ca. **30 Min bis 1 Stunde im Kühlschrank.**
Hier ruhen sie