




Éclairs mit Himbeerfüllung

Menge	Zutat	Zubereitung
1 x GRZ	Brandteig	zubereiten. Backofen auf 180°C  vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ca. 8 12cm lange Streifen spritzen. Éclairs ca. 12- 15 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.
<u>Füllung:</u> 250 g 2 TL 20 g 200 g	Schlagsahne Vanillezucker Puderzucker Himbeeren	mit und steif schlagen und die Hälfte von unter die Sahne heben. (Den Rest aufbewahren) Die Éclairs der Länge nach durchschneiden und mit der Himbeersahne füllen. Die restlichen Himbeeren auf der Sahne verteilen und den Deckel aufsetzen.
<u>Guss:</u> 1 150 g	Limette Puderzucker	mit dem Sparschäler abschälen. Die Schale in extrem feine Streifen schneiden, beiseite stellen. Die Limette auspressen und den Saft mit zu einem Guss verrühren. Die Éclairs mit dem Guss bestreichen und einige Limettenschalenstreifen darauf verteilen.