STÄDTER®

# Eclairs

FÜR CA. 15 ECLAIR | ARBEITSZEIT: 30 MINUTEN + WARTEZEIT | BACKZEIT: 30 MINUTEN

**Zutaten für die Aufschlagganache (am Vortag herstellen):** 100 ml Schlagsahne; 100 g weiße Schokolade | **Zutaten für die Brandmasse:** 60 ml Milch; 60 ml Wasser; 60 g Butter; 1 Prise Zucker; 1 Prise Salz; 80 g Weizenmehl, Type 405; 2 Eier | **Zutaten für die Füllung:** 60 g STÄDTER Sahnefest Zitrone; 50 ml Wasser; 250 ml Schlagsahne

**Zubereitung:**

Am Vortag die Aufschlagganache vorbereiten. Hierfür die weiße Schokolade mit der Schlagsahne erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Mit einem Handmixer mixen und mit Folie abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Für die Brandmasse die Milch, das Wasser und die Butter in einen Topf geben und aufkochen lassen. Je eine Prise Salz und Zucker, sowie das gesamte Mehl, zugeben. Mit einem stabilen Kochlöffel kräftig umrühren und die Masse abbrennen. Jetzt sollte ein „Teigkloß" entstehen. Dieser kommt in die Schüssel einer Rührmaschine und muss dort etwas abkühlen. Anschließend die Maschine anstellen und nach und nach die Eier einarbeiten, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf eine Backmatte ca. 8 cm lang aufdressieren. Dann im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

**Tipp:** Um ein besseres Backergebnis zu bekommen, kann in den Ofen eine Schüssel mit Wasser gestellt werden, um Wasserdampf zu erzeugen. Für die Füllung, die Sahne aufschlagen. Das STÄDTER Sahnefest Zitrone mit dem Wasser verrühren und unter die aufgeschlagene Sahne heben. Die Zitronensahne in einen Spritzbeutel mit Fülltülle geben. In die abgekühlten Eclairs von unten 3 Mal einstechen und sie komplett befüllen. Die Aufschlagganache aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Schneebesen aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit Rosentülle füllen und die Eclairs damit garnieren. Mit Schokodekor und einem Blümchen aus Fondant dekorieren.

© 2025 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • www.staedter.de
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: info@staedter.de

STÄDTER®

# Eclairs

FOR APPROX. 15 ECLAIRS | WORKING TIME: 30 MINUTES + WAITING TIME | BAKING TIME: 30 MINUTES

**Ingredients for the whipped ganache (make the day before):** 100 ml whipped cream; 100 g white chocolate | **Ingredients for the choux pastry:** 60 ml milk; 60 ml water; 60 g butter; 1 pinch of sugar; 1 pinch of salt; 80 g wheat flour, type 405; 2 eggs | **Ingredients for the filling:** 60 g STÄDTER Whipped cream fix lemon; 50 ml water; 250 ml whipped cream

**Preparation:**

Prepare the whipped ganache the day before. To do this, heat the white chocolate with the whipping cream until the chocolate has melted. Mix with a hand mixer and place in the fridge overnight, covered with cling film. For the choux mixture, pour the milk, water and butter into a pan and bring to the boil. Add a pinch of salt, a pinch of sugar and all the flour. Stir vigorously with a sturdy wooden spoon and set the mixture on fire. A dough dumpling' should now form. Place this in the bowl of a mixer and leave to cool slightly. Then switch on the machine and gradually work in the eggs until the mixture is smooth. Fill the mixture into a piping bag with a perforated nozzle and pipe onto a baking mat approx. 8 cm long. Then bake in a preheated oven at 180 °C top/bottom heat or 160 °C fan oven for approx. 30 minutes. Remove from the oven and leave to cool.

**Tip:**

To get a better baking result, you can place a bowl of water in the oven to create steam.

For the filling, whip the cream. Mix the STÄDTER lemon whipped cream fix with the water and fold into the whipped cream. Pour the lemon cream into a piping bag with a filling nozzle. Prick the cooled eclairs 3 times from the bottom and fill them completely. Remove the whipped cream ganache from the fridge and whip with a whisk. Fill into a piping bag with a rose nozzle and use to garnish the eclairs. Decorate with chocolate decorations and a fondant flower.

© 2025 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • www.staedter.de
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: info@staedter.de