

Éclairs (aus Frankreich)

Für die Füllung:

1 Pck. Puddingpulver nach Packungsanleitung mit
40g Zucker und
½L Sojamilch kochen. Anschließend auskühlen lassen.

Für den Teig:

150g Tapiokastärke,
4TL Guarkernmehl zusammen mit
480ml Wasser in einen Mixbecher geben und mit einem Handrührgerät
5 Minuten auf hoher Stufe schlagen. Anschließend
120ml Sojasahne hinzugeben und alles noch mal aufschlagen.
600ml Sojamilch zusammen mit
320g Margarine in einem Topf erwärmen, bis die Margarine geschmolzen ist.
Dann auf einmal
500g Mehl dazugeben und 2-3 Minuten mit einem Holzlöffel rühren,
bis sich die Masse zusammenballt und sich am Topfboden
ein weißer Film absetzt. Esslöffelweise das "Eiweiß"

(Tapioka-Mischung) zur lauwarmen Masse geben und jeweils gründlich mit den Knethaken
des Handrührgeräts oder mit einer Gabel unterarbeiten. Die Masse in einen Spritzbeutel
füllen und etwa 10cm lange und 3cm dicke Streifen auf ein Backblech spritzen.
Bei 180°C 25-30 Minuten backen (Auf keinen Fall die Ofentür früher öffnen!).
Die Hälfte der abgekühlten Éclairs (Oberseiten) mit geschmolzener Schokolade
bestreichen und auf die Unterhälften Puddingcreme dressieren. Die Oberseiten
auf die Unterseiten legen und servieren.

Ergibt: 12 Stück

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Kochzeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: 25-30 Minuten