Frühstücks-Eclair mit Basilikum-Zitronen-Quark



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikumpüree 450g



Bresc Feigen-Tapenade 325g

Zutaten

Für die Eclairs

- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 g Milch
- 100 ml Wasser
- 7 Eier
- Salz

Für die Füllung

- 250 g Sahnequark
- 125 g Schlagsahne
- 40 g Bresc Tapenade Feigen
- 25 g Puderzucker
- 20 g Bresc Basilikumpüree
- 4 Gelatineblätter
- 1 Zitrone

Für die Garnierung

- 100 g Granola
- 50 g Zartbitterschokolade
- 50 g weiße Schokolade
- 20 g Goij-Beeren

Zubereitung

Die Butter mit der Milch und dem Wasser schmelzen, zum Kochen bringen. Das Mehl bei geringer Hitze unterrühren und kochen lassen. Eine Prise Salz dazugeben und 6 Eier nacheinander hinzufügen. Eclairs auf ein Backblech spritzen und mit dem letzten Ei bestreichen. 20 Minuten bei 220 °C im Ofen backen. Den Quark mit der geriebenen Zitronenschale, Basilikumpüree und Feigen Tapenade mischen. Die Schlagsahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Die Zitrone auspressen und die Flüssigkeit erhitzen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und mit der Quarkmischung vermischen. Die geschlagene Sahne durch die Quarkmischung spachteln und in einen Spritzbeutel füllen. Die Eclairs mit der Quarkmasse füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Oberseite der Eclairs in die Schokolade tauchen. Die Eclairs mit der weißen Schokolade garnieren. Granola auf die weiche Schokolade streuen und aushärten lassen.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000