

# Red Velvet-Eclairs

Die Red Velvet-Eclairs Sehen nicht nur appetitlich aus, sondern schmecken auch so. Das Rezept für die kleine Leckerei wird gerne zu besonderen Anlässen gereicht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 18 min

**Gesamtzeit:** 58 min



## Zutaten

### Für den Teig

110 ml	Wasser
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
70 g	Mehl
0.5 TL	Backkakao
1 TL	Lebensmittelfarbe (rot)
32 g	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a> (Größe M)

### Für die Füllung

200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>

### Für die Dekoration

125 g	weiße Kuvertüre ((+/-))
Nach Belieben	Zuckerstreusel/Perlen (rot/weiß)

## Zubereitung

1. Für die **Red Velvet-Eclairs** das Mehl mit dem Kakao gesiebt in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.

2. Dann das Wasser, das Salz, die Butter und die Lebensmittelfarbe in einen Topf geben.
3. Jetzt die Masse zum Kochen bringen, bis sich die Zutaten komplett aufgelöst haben.
4. Danach das Mehl-Gemisch auf einmal hinzufügen.
5. Anschließend die Masse mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sich ein Teigklumpen gebildet und sich ein rötlicher Film am Topfboden gebildet hat. Bei einem Brandteig nennt man diesen Schritt abbrennen. Den Teigklumpen hinterher in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
6. Nun wird in den Teig jedes Ei nach und nach mindestens eine Minute lang einzeln untergerührt. Parallel schon mal ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
7. Jetzt den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle (oder eine Tüllenform nach Belieben) geben und ca. 10 cm lange Streifen (10-12 Stück mit genügend Abstand) auf das Backblech dressieren. Dabei sollte man sehr sauber arbeiten, damit die Eclairs später schön grade werden. Tipp: Die Endungen bekommt man schön glatt, wenn man mit einem leicht befeuchteten Finger über die herausstehenden Spitzen fährt.
8. Die Rohlinge sollten nun im Ofen ca. 18 Minuten lang backen. Dabei ist es wichtig, auf gar keinen Fall die Backofentüre zu öffnen, da die Eclairs sonst zusammenfallen. Sollten die Eclairs während des Backens leicht reißen, ist das nicht weiter tragisch. Das Gebäck sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
9. Als nächstes das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.
10. Danach mit einem spitzen Gegenstand vorsichtig 3 Löcher in die Unterseite der Eclairs bohren.

11. Nun so viel Schlagobers in die Eclairs füllen, bis diese schön prall ausschauen.
  
12. Dann die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad temperieren.
  
13. Letztendlich die Eclairs vorsichtig mit der Oberseite in die Schokolade tauchen (oder bepinseln, das geht natürlich auch) abtropfen lassen, ablegen und beliebig mit Zuckerstreuseln dekorieren. Anschließend die Eclairs kühl lagern, bis die Schokolade getrocknet ist.

## **Tipp**

Die Red Velvet-Eclairs schmecken auch mit einer dunklen Schokoladen-Glasur.