

# Rezepte von Fritz Glück

*entdeckt in den Archiven von Teltomalz*



Eclairs  
mit Brandmasse-Fertigmehl  
und Kaltcreme

*Zutaten für ca. 9 Stück:*

100 g Brandmasse-Fertigmehl  
110 ml Wasser  
4 Eier  
50 ml Speiseöl  
200 g Kaltcreme  
500 ml Milch (kalt)  
1 Pack Schokoglasur

*Zubereitung:*

Geben Sie das Wasser, die Eier und das Speiseöl in einer Schüssel verrühren alles und geben langsam das Brandmasse-Fertigmehl dazu, alles 2-3 Minuten zu einem glatten Teig verrühren.



Ein Backblech leicht einfetten und mit Mehl betäuben. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und etwa fingerlange Stäbchen auf das Backblech spritzen und Backen.

In der Zwischenzeit bereiten Sie die Eclairfüllung vor, indem Sie eine Schüssel mit der Kaltcreme und der Milch füllen und alles zu einer cremigen Masse verrühren.

Bringen Sie die Schokoladenglasur zum schmelzen und wenn Eclairs abkühlen sind schneiden Sie diese waagrecht auf. Die obere Seite bestreichen Sie mit der Schokoladenglasur und auf dem unteren Teil spritzen Sie mit einem Spritzbeutel die Eclairfüllung. Nun geben Sie die obere Seite auf die untere.

*Backen:*

Schieben Sie das Backblech in den auf 210 °C vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten. In den ersten 20 Minuten darf der Ofen auf keinen Fall geöffnet werden, da das Gebäck sonst sofort zusammenfällt!

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

# Fritz Glück

Weitere Backmischungen finden Sie unter: [www.teltomalz.de](http://www.teltomalz.de)