



Schoko-Eclair mit Kokosflocken und Kokosglace



Rezept für 4

Zutaten Schoko-Eclair

200 g Wasser
70 g Butter
1 Päckli Vanillezucker
140 g Mehl
4 Eier
1 Pack Kuchenglasur dunkel

Zutaten Kokosflocken

1 Kokosnuss

Zutaten Kokosglace

5 dl Kokosmilch
1 dl Rahm
2 Eigelb
125 g Zucker

Zubereitung Schoko-Eclair

In einer Pfanne das Wasser mit der Butter und dem Vanillezucker aufkochen. Im Sturz das Mehl dazugeben und die Masse mit einem Holzlöffel ca. 10 Minuten auf kleiner Hitze gut abrühren. Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Danach ein Ei nach dem anderen unterrühren. Die Masse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen. Fingergrösse Eclairs auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech spritzen (nicht zu nah nebeneinander, da sie stark aufgehen, ergibt ca. 16 Eclairs). Das Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Heissluft 190 °C während 20–25 Minuten backen. Aus dem Garraum nehmen und jeweils den Deckel in die Kuchenglasur eintauchen, beiseitestellen.

Zubereitung Kokosflocken

Die Kokosnuss öffnen und das Fruchtfleisch auslösen. Mit einem Hobel fein hobeln und die Flocken auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech verteilen. Dieses in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Heissluft 45 °C während 4 Stunden backen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.



Zubereitung Kokosglace

Auf dem Herd die Kokosmilch, den Rahm, das Eigelb und den Zucker zur Rose kochen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. In der Eismaschine zu Glace verarbeiten.

Anrichten

Fertigstellen

Das Eclair mit der Kokosglace füllen und mit Kokosflocken garnieren.

Garstufe Schoko-Eclair

Mit Vorheizen - Auflage 1

20-25 Minuten | Heissluft 190°C

Garstufe Kokosflocken

Mit Vorheizen - Auflage 1

4 Stunden | Heissluft 45°C