

Vanillesahne mit frischen Erdbeeren

Zutaten:

- 1 Becher Sahne
- 1 Bourbon Vanillezucker
- 1 Päckle Sahnesteif
- 1 Schale frische Erdbeeren

Optional: Zubehör

- Spritzbeutel
- Evtl. Stern- oder Lochtülle



Zubereitung:

1. Die kalte Sahne kurz anschlagen und dann Sahnesteif und Vanillezucker dazugeben und weiterschlagen bis sie steif ist. In einen Spritzbeutel umfüllen.
2. Erdbeeren waschen und Grünzeug entfernen und in Scheiben schneiden.

Eclairs/Windbeutel aufschneiden, die Sahne auf die untere Hälfte spritzen und die Erdbeerscheiben schön darauf verteilen. Auf den Deckel auch einen kleinen Tupfer Sahne spritzen, dann hält er besser ;)

Die fertigen Eclairs und Windbeutel mit Puderzucker bestäuben!

Nougatfüllung (am Vortag oder mind. 2h vorher zubereiten)

Zutaten:

- 150g Schokolade
- 100g Butter in Stücken
- 150g Sahne
- 200g Nougat in Stücken

Optional: Zubehör

- Spritzbeutel
- Evtl. Stern- oder Lochtülle



Zubereitung:

1. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in eine Schüssel geben.
2. Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, über die Schokolade und die Butterstücke gießen und kurz stehen lassen.
3. Alles mit einem Schneebesen glattrühren und dabei nach und nach die Nougatstücke noch einrühren. Die Masse abkühlen lassen.
4. *Die Ganache über Nacht bei Raumtemperatur oder mind. 1-2h im Keller oder Kühlschrank stehen lassen. Sie sollte nicht zum Weiterverarbeiten nicht zu kalt sein. Sonst muss sie leicht erwärmt werden. Raumtemperatur ist optimal zum Aufschlagen.*
5. Nun mit dem Handrührer aufschlagen bis die Masse etwas fester wird und heller.
6. Die Nougatganache in einen Spritzbeutel füllen und direkt auf die halbierten Eclairs/ Windbeutel spritzen.
7. Wer mag, kann auch hier noch mit Beeren seine süßen Stückle pimpen! Die Eclairs kann man dazu noch mit der Schokoglasur bestreichen!

Schokoladenglasur

Zutaten:

- 50g Schokolade
- 25g Butter
- 50ml Sahne
- 2 TL Honig

Zubereitung:

1. Schokolade und Butter in Stücken in eine kleine Schüssel geben.
2. Sahne aufkochen und darüber gießen.
3. Die Masse glatt rühren und den Honig unterrühren.
4. Die Glasur ist warm schön streichfähig und kann jederzeit nochmal kurz erwärmt werden, wenn sie zu fest wird!

Euer FräuleinKuchenzauber <3