

# Mini-Lachs-Eclairs

**Die Anerkennung ist Ihnen sicher, wenn Sie diese Eclairs servieren.  
Die Kombination von Orange und Lachs verleiht dem Gebäck  
das gewisse Etwas.**

## Zutaten

### Teig

1 dl Milch  
1 dl Wasser  
50g Butter  
Salz  
120g Mehl  
2–3 Eier, verquirlt

### Füllung

200g Frischkäse  
½ TL Orange, nur Abrieb  
2 EL Orangensaft  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer  
  
80g Räucherlachs

## Zubereitung

Etwa 25 Minuten+25 Minuten backen

- 1** Milch, Wasser, Butter und Salz in einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal begeben und kurz rösten. Teig in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen. Die Eier portionenweise darunterühren.
- 2** Den Backofen auf 180°C vorheizen. Teig in einen Spritzsack geben und 6cm lange Eclairs in 2cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und ca. 20–25 Minuten backen, bis sie knusprig und golden sind.
- 3** Alle Zutaten für die Füllung vermischen, würzen und abschmecken.
- 4** Jedes Eclair quer halbieren. Lachs darauf verteilen. Die Füllung in einen Spritzsack geben und auf dem Lachs verteilen. Deckel wieder aufsetzen.

## Tipp

Die Eclairs können vor dem Backen mit Mohn oder Sesam bestreut werden. Crevetten statt Lachs verwenden.

