

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.

