

ERDBEER-ECLAIR

für 10 Stück

Zutaten:

| | |
|-----------|--|
| 1 Pck. | Vanillinzucker |
| 75 g | Margarine |
| 150 g | Mehl |
| 5 | Eier |
| | Puderzucker |
| 300 ml | Wasser |
| | Salz |
| 2 gr. Ds. | Erdbeeren (oder natürlich frische Erdbeeren) |

Zubereitung:

Wasser mit 3 Prisen Salz, Vanillinzucker und Margarine kochen. Mehl auf einmal zufügen. Kloß vom Topfboden lösen, Eier untermischen. Mit dem Spritzbeutel ohne Tülle ca. 10 cm lange Streifen auf ein gefettetes, bemehltes Blech spritzen. Bei 225°C ca. 30 Min. backen. **TÜR GESCHLOSSEN LASSEN!!**

Die Erdbeeren aus der Dose abtropfen lassen.

Nach dem Backen sofort aufschneiden, in eine Hälfte die Erdbeeren füllen und dann die andere Hälfte wieder auflegen und mit Puderzucker bestreuen.

mögliche Abwandlungen:

- den „Deckel“ mit Schoko-Glasur bestreichen
- anderes Obst
- ohne Vanillinzucker backen und herzhaft füllen