

Kalte Kokos-Küsse

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen/Trocknen: ca. 35 Min.
Gefrieren: ca. 3 Std.
Ergibt ca. 16 Stück

1 dl Kokosmilch

1 Prise Salz

2 Esslöffel Zucker

60g Mehl

1 Ei, verknüpft

1 Esslöffel Kokosraspel

150g Kokosnussglace

1. Kokosmilch mit Salz und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren.
2. Mehl auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1½ Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen.
3. Ei darunterrühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfliessen.

Formen: Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, ca. 16 Häufchen von je ca. 2 cm Ø mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Kokosraspel darüberstreuen.

Backen/Trocknen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 10 Min. trocknen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, quer halbieren.

Füllen: Glace ca. 15 Min. vor der Verwendung aus dem Tiefkühler nehmen. Mit einem kleinen Glaceportionierer ca. 16 Kugeln abstechen, auf einem mit Folie belegten Teller ca. 15 Min. tiefkühlen. Je eine Glacekugel auf ein Bördeli geben, Deckeli daraufsetzen, leicht andrücken. Kokos-Küsse ca. 3 Std. tiefkühlen. Kurz vor dem Servieren herausnehmen.

Pro Stück: 3 g Fett, 1 g Eiweiss, 7 g Kohlenhydrate, 249 kJ (59 kcal)



Eclairs mit Passionsfruchtcreme

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen/Trocknen: ca. 45 Min.
Ergibt ca. 12 Stück

1 Portion Grundrezept

Formen: Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. Ca. 12 Eclairs mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Für jedes Eclair ohne abzusetzen ein enges U von ca. 12 cm Länge spritzen und ohne abzusetzen eine weitere Teigbahn darüberspritzen.

Backen/Trocknen: siehe Grundrezept Seite 19.

Füllung

2 dl Vollrahm

1 Päckli Rahmhalter

2 Esslöffel Puderzucker

4 Passionsfrüchte, halbiert, Fruchtfleisch herausgelöst, durch ein Sieb gestrichen

Rahm mit Rahmhalter, Zucker und 2 Esslöffel Passionsfruchtsaft steif schlagen. In einen Spritzsack oder den Füll-Profi (siehe Seite 20) mit gezackter Tülle (10–14 mm Ø) geben. Rahm auf die Bördeli spritzen, Deckel daraufsetzen.

Glasure

4 Esslöffel Puderzucker

1 Esslöffel Passionsfruchtsaft

Puderzucker und Passionsfruchtsaft verrühren, Eclairs damit bestreichen. Restlichen Passionsfruchtsaft zu den Eclairs servieren.

Pro Stück: 11 g Fett, 3 g Eiweiss, 13 g Kohlenhydrate, 665 kJ (159 kcal)

