



Eine Kreation der Biebelhausener Mühle  
2. Sieger Heinrichsthaler Käsebrötchen-Award 2019

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0036

# Käse-Eclair „Henry“ mit Käsekruste

*Brandmassen Snack mit  
Camembert-Holunderblüten-Creme*

## Grundrezept: 1 Stück

Dieses Semmelknödel-Sandwich mit viel mild-aromatischem Weichkäse und einen Dip aus Feigen-Chutney mit Frischkäse ist ein besonderer Genuss. Er lässt viel Spielraum für individuelle Veränderungen bei Dip und Ausgarnierung.

### Grundrezept: Käse-Brandmasse

#### Zutaten:

0,250 l Wasser  
0,250 l Milch  
0,200 kg Butter  
0,005 kg Salz  
0,010 kg Zucker  
0,050 kg Heinrichsthaler Gouda gerieben  
0,400 kg Weizenmehl Type 550  
0,450 kg Vollei

---

1,615 kg Brandmasse

#### Zutaten: Camembert-Holunderblüten-Creme

0,150 kg Heinrichsthaler Camembert  
0,050 kg Frischkäse  
0,030 kg Holunderblütenkonfitüre  
0,002 l Zitronensaft (2 ml/1/2 TL)  
Salz, Pfeffer

### Herstellung Eclair

Wasser und Milch in einem Kessel erhitzen. Butter, Salz, Zucker hinzugeben. Wenn die Flüssigkeit kocht, das gesiebte Mehl hinzufügen. Mit einem Holzlöffel rühren bis ein glatter Teig entsteht, sich am Kesselboden ein weißer Film bildet und der Teigballen sich leicht vom Boden des Kessels löst.

Den Teig nun in einen zweiten Kessel geben und kurz erkalten lassen. Dann das Vollei und den Käse zufügen und alles zu einer glatten Brandmasse verrühren.

Brandmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ca. 12-14 cm lange und ca.

3 cm breite Brandmassen-Streifen spritzen. Die Eclairs bei 190 Grad für ca. 20 min backen.

Den Camembert in grobe Stücke schneiden, die weiteren Zutaten hinzugeben und miteinander mixen. Die Füllung ist dann fertig und kann vor dem Füllvorgang noch kalt gestellt werden.

Statt mit Camembert, kann die Creme auch mit Heinrichsthaler Brie-Torte hergestellt werden.

### Snack-Herstellung:

Für die Käsekruste den fertig gebackenen Eclair mit Heinrichsthaler Gouda gerieben bestreuen/belegen und kurz im Ofen krusten/gratinieren. Dann mit der Camembert-Holunderblüten-Creme füllen.

Variante: Das Produkt kann aber auch zunächst gefüllt, dann mit Reibekäse bestreut und in Ofen gratiniert werden, da die Füllung die kurze Zeit wärmestabil ist.

**Tipp:** Die gebackenen Eclairs lassen sich gut bevorraten und nach Bedarf füllen.