

# Éclair mit Gorgonzola DOP La Tosi und Mandeln

## Informations

Personen : 4  
Zubereitung : 30 min.  
Backzeit : 20 - 25 min.



## Zutaten

### Für den Brandteig:

- 125 ml Wasser
- 125 ml Milch
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 4 Eier
- 20 g Mandelblättchen

### Für den Belag:

- 150 g La Tosi Gorgonzola DOP

## Zubereitungsschritte



### **Schwierigkeitsgrad: einfach ???**

1. Heizen Sie Ihren Ofen auf 200 °C vor.
2. Vermischen Sie in einem Topf Wasser, Milch, Butter und Salz.
3. Bringen Sie das Ganze zum Kochen.
4. Wenn die Mischung kocht, nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie das Mehl auf einmal hinzu.
5. Rühren Sie kräftig um, bis sich der Teig von den Topfwänden löst und sich zu einer Kugel formt.
6. Lassen Sie den Teig etwas abkühlen und geben Sie dann die Eier nacheinander hinzu und rühren Sie zwischen den einzelnen Zugaben gut um, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.
7. Geben Sie den Brandteig in einen Spritzbeutel mit einer breiten, glatten Tülle. Formen Sie auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 10-12 cm lange Stangen aus dem Teig.
8. Bestreuen Sie sie mit Mandelblättchen.
9. Schieben Sie das Ganze für etwa 20-25 Minuten in den Ofen, bis die Eclairs goldbraun und aufgebläht sind.
10. Öffnen Sie den Ofen während des Backens nicht.
11. Nach dem Backen lassen Sie die Eclairs auf einem Gitter abkühlen.
12. Parallel dazu schneiden Sie den Gorgonzola in große Würfel. Wenn die Eclairs kalt sind, schneiden Sie sie der Länge nach in zwei Hälften und füllen Sie die Innenseiten großzügig mit den Käsewürfeln.
13. Dekorieren Sie sie mit einigen Blumen oder jungen Trieben.