

Cannelés de Bordeaux

Zutaten für:

12 Portionen

500	ml	Milch (Vollmilch)
25	Gramm	Butter
1		Vanillestängel
125	Gramm	Mehl
250	Gramm	Rohrzucker
1		Ei
2		Eigelb
2	Essl.	Rum
		Bratbutter für die
		-- Förmchen

Zubereitung:

Die Milch mit der Butter und dem aufgeschnittenen Vanillestängel zum Kochen bringen. Bedeckt abkühlen lassen, damit sich keine Haut bildet. Die Eier mit dem Zucker verrühren, ohne schaumig zu rühren und schrittweise das Mehl, die Milch und den Rum hinzufügen und mischen, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig über Nacht bedeckt ruhen lassen.

Ofen auf 210 C vorheizen.

Cannelé-Förmchen gut einbuttern und mit der Masse bis ca. 5 mm unter den Rand auffüllen.

Ca. 45 - 50 Minuten backen, bis die Cannelés eine dunkelbraune Färbung annehmen. Ca. 5 Min. stehen lassen, dann vorsichtig mit einem Kaffeelöffel und einer Gabel aus den Formen heben.

Auskühlen lassen.

Das Rezept ist auf 12 original Förmchen aus Kupfer ausgelegt und geht genau auf. Sollten Ihnen diese Förmchen nicht zur Verfügung stehen, so ist auch ein Ausbacken in Silikonformen möglich.