



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

3-KÄSE-CANNELÉS



HAUPTZUTAT
Milchprodukte

SCHWIERIGKEITSGRAD
Einfach

ZUBEREITUNGSZEIT
Über 2 Stunden

PORTIONEN
12

PRODUKTTIPP
12er Canneléform

ZUTATEN

- 500 ml Milch
- 180 g Mehl
- 80 g fein geriebener Parmesan
- 3 Eigelb
- 5 g Salz
- 5 g gemahlener Pfeffer
- 50 g Roquefort oder Käse nach Wahl (z. B. Cheddar, Monterey Jack oder Colby) zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1) Das Mehl und die Milch vermischen und die Eigelbe mit einem Spatel unterrühren.
- 2) Den geriebenen Parmesan sowie Salz und Pfeffer hinzufügen.
- 3) Den Teig vor dem Backen eine Stunde lang bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 4) Die Vertiefungen der Le Creuset Canneléform einfetten und anschließend zu $\frac{3}{4}$ mit dem Teig füllen.
- 5) Den Backofen auf 160 °C vorheizen. 40 Minuten bei 160 °C backen und anschließend 10 Minuten bei 180 °C fertig backen.
- 6) Die Cannelés in der Form abkühlen lassen. Sobald sie abgekühlt sind, auf ein Backblech stürzen.
- 7) Auf jedem der Cannelés ein Stück Roquefort platzieren und bei 220 °C für 5 Minuten grillen.
- 8) Warm mit einem Salat servieren. Guten Appetit!

Tipp: Den Teig nicht zu stark aufschlagen, da die Cannelés sonst beim Backen überquellen.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com