



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

CANNELÉS MIT ZWEIERLEI LACHS UND SCHNITTLAUCH



HAUPTZUTAT
Milchprodukte

SCHWIERIGKEITSGRAD
Einfach

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 2 Stunden

PORTIONEN
12

PRODUKTTIPP
12er Canneléform

ZUTATEN

- 500 ml Vollmilch
- 125 g Mehl
- 3 Eigelb
- 100 g frischer Lachs
- 80 g Räucherlachs
- 70 ml Sahne (Doppelrahmstufe)
- 1 Bund Schnittlauch, gehackt
- 5 g Salz
- 5 g gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen vorheizen auf 160 °C Ober-/Unterhitze.
- 2) Den frischen Lachs in Würfel schneiden, den geräucherten Lachs in Streifen.
- 3) Mehl, Milch und Eigelb in eine Rührschüssel geben und mit einem Teigschaber vermengen. Die Sahne, den Lachs und den gekackten Schnittlauch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse im Kühlschrank kaltstellen.
- 4) Eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und in die Form geben.
- 5) Bei 160 °C 30 Minuten lang backen. Anschließend die Temperatur auf 180 °C erhöhen und weitere 10 Minuten backen. Die Cannelés abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

Für das Topping:

- 1) Mit geräuchertem Lachs garnieren. Dazu schmeckt Salat.

Tipp: 5-12 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Der Teig darf nicht aufgeschlagen werden, da sonst die Cannelés beim Backen überlaufen.

Das Gebäck fällt zusammen, wenn es aus der Form gelöst wird, bevor es abgekühlt ist.

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