



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## SCHOKO-CANNELÉS



### HAUPTZUTAT

Milch

### SCHWIERIGKEITSGRAD

Einfach

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

### PORTIONEN

12

### PRODUKTTIPP

12er Canneléform

### ZUTATEN

- 500 ml Vollmilch
- 125 g Mehl
- 250 g weißer Zucker
- 3 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 20 g Backkakao

#### Für das Topping:

- 30 g Kakaopulver

### ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen vorheizen auf 220 °C Ober/Unterhitze.
- 2) Milch und Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen. Deckel aufsetzen und abkühlen lassen.
- 3) In einer Schüssel Mehl, Zucker und Backkakao mischen und die abgekühlte Milch hinzugeben. Anschließend das Eigelb hinzufügen und mit einem Teigschaber vermengen.
- 4) Abdecken und kaltstellen.
- 5) Eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und in eine Canneléform geben.
- 6) Nun für 10 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 50 Minuten backen.
- 7) Am Ende der Backzeit die Farbe der Cannelés prüfen. Wenn sie noch sehr hell sind, weitere 5 Minuten backen.
- 8) Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen und dann stürzen.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

Für das Topping:

- 1) Die Cannelés in Kakaopulver wenden.

Tipp: Den Teig 12-24 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Der Teig darf nicht aufgeschlagen werden, da er sonst in der Form beim Backen überläuft.

*Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset*

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)