



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

TRADITIONELLE CANNELÉS DE BORDEAUX



HAUPTZUTAT
Milchprodukte

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
- 60 g brauner Rum

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen vorheizen auf 220 °C Ober-/Unterhitze.
- 2) Milch und Vanille in einen Topf geben und aufkochen. Deckel aufsetzen und abkühlen lassen.
- 3) In einer Schüssel Mehl und Zucker mischen und dann die abgekühlte Milch hinzugeben. Anschließend Eigelb und Rum hinzufügen und mit einem Teigschaber vermengen. Über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.
- 4) Eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und in die Form geben.
- 5) Bei 220 °C 10 Minuten lang backen. Anschließend die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 50 Minuten backen.
- 6) Am Ende der Backzeit die Farbe der Cannelés prüfen. Falls sie noch sehr hell sind, weitere 5 Minuten backen.
- 7) Die Cannelés in der Form abkühlen lassen und dann herausnehmen. Guten Appetit!

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