

CANNELÉS

FÜR 12 CANNELÉS

FÜR DAS GRUNDREZPT

Vollmilch.....	500ml
NOROHY -Vanilleschote aus Madagaskar	1 Schote
Butter	30g
Eier.....	2
Eigelb.....	2
Zucker.....	250g
Mehl.....	125g
Rum	50ml

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die Milch und die aufgeschnittene und ausgekratze Vanilleschote in einen Topf **geben** und zum Kochen **bringen**. Vom Herd nehmen, Butter **hinzufügen** und **schmelzen lassen**. Die Vanilleschote **herausnehmen** und **beiseitestellen**.

Die Eier, das Eigelb und den Zucker in einer großen Schüssel **aufschlagen**, dann das Mehl **hinzugeben**. Die Milch nach und nach **unter ständigem Rühren zugießen** und zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verarbeiten.

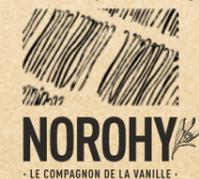
Den Rum **unterrühren**, die Vanilleschote **wieder hineinlegen** und 24 Stunden im Kühlschrank **ziehen lassen**.

Den Ofen auf 270 °C **vorheizen**.

12 Cannelé-Backformen aus Kupfer oder Aluminium mit einem Backtrennspray **einsprühen**.

Den Teig in den Formen **verteilen** und **in den Ofen schieben**. Nach 10 Minuten die Ofentemperatur auf 200 °C **senken** und etwa 45 Minuten **weiterbacken**. Die Oberfläche der Cannelés sollte dunkelbraun sein. Die noch warmen Cannelés **aus der Form lösen**.

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:
Guillemette Auboyer

@norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung außerhalb
der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Agentur **CRU**.

