

Cannelés

Zutaten:

340 g Milch
35 g Butter
170 g Zucker
2 Eigelb
100 g Mehl
1 Prise Salz
Vanille

1. Milch mit der Butter in einem Topf schmelzen – nicht kochen!
2. Zucker mit Eigelb und Mehl zusammen verrühren. 1 Prise Salz und Vanille in die Milchmischung geben. Die Milch Schritt für Schritt in die Eigelb-Mehlmischung gießen und dabei ständig rühren. Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel geben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Am nächsten Tag die Masse zu 2/3 in kleine Silikonförmchen gießen. Die Cannelés bei 230 ° für 10 Min. backen. Den Ofen dann auf 190 ° runter schalten und für ca. 40 Min. fertig backen, bis sie schön braun sind.
4. Etwas abkühlen lassen und aus den Förmchen nehmen.

