

# Cannelés de Bordeaux

(ca. 12-14 Stück)



## Zutaten:

- 1/2 l Vollmilch
- 30 g Butter
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 250 g Zucker
- 100 g Mehl
- 3 EL Rum
- 1 Prise Salz

## Zubereitung:

Für den Teig die Vanilleschote halbieren und das Innere mit einem Messer auskratzen. In einem Topf Milch, Salz, Butter und die Vanille (ohne Schote) geben. 5 bis 10 min leicht kochen lassen und abkühlen.

Mit dem Rührgerät Mehl, Zucker, Eier und Eigelb mischen. Milch zur Mischung hinzugeben. 12 Stunden stehen lassen.

Ofen auf 220°C vorheizen. Den Teig in die Cannelés-Formen bis etwa 5 mm unterhalb des Rands füllen. 10 min bei 220°C backen. Dann die Temperatur auf 180°C senken und weitere 50 min backen.

Abkühlen lassen und kalt genießen.

Schlemmer-Tipp: Die Cannelés werden außen weich, wenn man sie zugedeckt abkühlen lässt.