

Canelés

Ingrédients

- 500g Vollmilch
- 125g Mehl
- 250g Zucker
- 3 Eigelb (ca. 60g)
- 1 Vanilleschote
- 60g brauner Rum

Préparation

1. Wenn ich Ihnen eine regionale Spezialität mit dem guten Geschmack von Rum und Vanille sage, antworten Sie mir natürlich Canelés!
2. Kleine Kuchen, die wirklich leicht zu machen sind, vorausgesetzt, man hält die Ruhezeit ein und findet auch die richtigen Formen für das Backen (hier habe ich die antihafbeschichteten Formen von Le Creuset verwendet).
3. Eigelb (ca.
4. Kochen.
5. Topf abdecken und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
6. Mischen Sie Mehl und Zucker, dann fügen Sie die abgekühlte Milch und die Eigelbe mit dem Teigschaber hinzu (auf keinen Fall mit dem Schneebesen, sonst könnte der Teig beim Backen aus den Formen quellen).
7. Beenden Sie schließlich, indem Sie den Rum unterheben.
8. Passen Sie die Mischung durch ein Sieb, decken Sie sie dann mit Folie ab und stellen Sie sie über Nacht in den Kühlschrank.
9. Am nächsten Tag holen Sie den Canelés-Teig eine Stunde vor dem Backen heraus und gießen ihn in die Formen.
10. Heizen Sie den Ofen auf 220°C vor und schieben Sie die Canelés hinein.
11. Nach 10 Minuten Backzeit die Temperatur des Ofens auf 180°C senken und eine weitere Stunde backen.
12. Lassen Sie sie abkühlen, nehmen Sie die Canelés aus der Form und genießen Sie es!