

Zutaten

- 500 ml Milch
- 50 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Mark von ½ Vanilleschote
- 100 g Mehl, gesiebt
- 1 EL Rum
- Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- Canelés Silikon-Backmatte oder Förmchen
- Evtl. Fett für die Förmchen

Kuchen, Backen

Canelés bordelais

Original französisches Gebäck aus der Region rund um Bordeaux. Die kleinen Törtchen findet man in jeder guten Pâtisserie.

So wird’s gemacht:

1. Milch, Butter, Zucker, Salz und Vanille zusammen im Topf aufkochen. Mehl in eine Schüssel geben, heiße Flüssigkeit nach und nach unterrühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben und glatt verrühren. Die Masse am besten über Nacht ziehen lassen, 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen.
3. Die Canelés können aber auch direkt gebacken werden. Formen bis 1 cm unter dem Rand füllen.
4. Im Backofen bei 250 °C Ober- und Unterhitze 8 Minuten anbacken. Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere ca. 45 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und aus der Form nehmen.