

Cannelés à la Churro - gezuckert und mit Schokosauce

VORBEREITEN

12,75
Std.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 40 Stück

Für die Cannelés

240 ml Milch
1 Esslöffel weiche Butter
1 Prise(n) Salz
60 g Mehl
110 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
40 ml Rum
4 Esslöffel Zimt und Zucker zum Wälzen

Für die Schokosauce

30 g Zartbitterschokolade
1 Esslöffel Sahne

Besonderes Zubehör

Cannelésform aus Silikon

Kleine Kuchen schmecken immer besser als große Kuchen. Allein, weil sie so hübsch aussehen. Zugegeben, die Cannelés verlangen Liebe und Aufmerksamkeit, dafür entlohnen sie dich aber später allemal. Und wenn du dann endlich in die zuckrig-knusprigen kleinen Wunder mit Schokoguss beißt, dann weißt du, dass sich harte Arbeit

eben doch auszahlt.

- 1 -

Milch und Butter in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist und 10 Minuten abkühlen lassen.

- 2 -

Salz, Mehl und Zucker in einer Schüssel vermengen. Ei und Eigelb mit dem Schneebesen unterheben, bis eine dicke Paste entsteht. Milch-Butter-Mischung unterrühren. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

- 3 -

Backofen auf 230 °C vorheizen. Teig 20 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen.

- 4 -

Mulden zu 2/3 mit Teig füllen und 25 Minuten im heißen Ofen backen, bis die Cannelés langsam braun werden. Ofentemperatur auf 200 °C reduzieren und Küchlein weitere 35 Minuten backen. Cannelés aus dem Ofen holen und in der Form vollständig auskühlen lassen.

- 5 -

Schokolade in Stücke brechen und mit Sahne im Wasserbad schmelzen.

- 6 -

Cannelés in Zimt und Zucker wälzen und mit Schokosauce servieren.