Canelés Bordelais

Da war ich nun in den letzten 25 Jahren oft mehrmals im Jahr in Frankreich, aber die Canéles sind mir erst in Berlin in den Galeries Lafayette über den Weg gelaufen.

Eine Köstlichkeit! Besonders geeignet für Freunde des Karamells.

Zuerst probierte ich ein Rezept der bekannten Frauenzeitschrift, die mit „B“ anfängt…ja ich weiß.

Das Ergebnis erfüllte nicht meine Erwartungen. Im Internet, in Frankreich recherchiert und da fanden sich einige Rezepte, die mehr oder weniger identisch waren. Nur in einem kam noch als Zutat Creme Fraîche dazu!!

Voila!

Canelés Bordelais

Benötigte Gerätschaften

Bei Amazon gibt es ein beschichtetes Stahlblech mit 9 Mulden (KCMCHB89 Kitchen Craft - Mould f?r kleine Kuchen, grau) oder ein Set von 4 beschichteten Formen aus Stahl (Ibili 828800 Canelés, Stahl 4 U 6 x 6 x 5 cm schwarz).

Finger weg von Silicon- oder Glasformen, das wird nichts.

Die Zutaten

Tabelle 1

Rezept	Canéles Bordelais
Milch, ml	400
Vanilleschote	1
Zucker, g	250
Mehl, g	125
Butter, g	25
Eigelb	2
Ei	1
Creme Fraîche/Schmand, g	100
Salz	½ TL
Rum, ml	60
Honigbutter	50 g weiche Butter mit 25 g Honig vermischen

Das Rezept ergibt unter Verwendung der o.a. Formen 18 Canéles.

Canelés Bordelais

Die Zubereitung

Milch, Butter, Vanillemark, Vanilleschote und Salz in einem kleinen Topf auf ca. 70 °C erhitzen, nicht kochen. Etwa 10’ abkühlen lassen.

Eigelb, Ei und Zucker in eine Schüssel geben. Schaumig rühren, Creme Fraîche unterheben, dann in Portionen das Mehl und die Milch bis ein glatter, flüssiger Teig entstanden ist.. Ganz zum Schluss den Rum unterrühren.

Die Vanilleschote in den Teig geben. Den Teig für 24 h im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig gut umrühren und durch ein Sieb in einen Messbecher mit Ausguss gießen.

Die Backformen mit der Honigbutter gut einfetten.

Den Teig 10 - 15 mm unter den Rand der Förmchen füllen.

Den Backofen auf 210 °C vorheizen. 10’ Minuten bei 210 °C auf der unteren Schiene backen, anschließend 55’ bei 190 °C. - Keine Umluft!

Nach dem Backen die Formen etwas abkühlen lassen, stürzen und die Canéles auf ein Kuchengitter geben.