



## CANNELÉS BORDELAIS

Alain Schmidlin ist Chef Pâtissier im Restaurant Schloss Bottmingen. Das Restaurant ist mit 15 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet. Für die Sendung Kitchen Stars bereitet er Cannelés Bordelais zu. Das Rezept ergibt 24 Minitörtchen.

---

### Das sind die Zutaten:

---

1 l Vollmilch  
50 g Butter  
8 g Salz  
½ Vanillestange  
250 g Mehl  
500 g Zucker  
6 Eigelb  
100 g Rum  
Sprühbutter  
Kuvertüre  
(Menge nach  
Geschmacksvorliebe)  
Backpapier

---

### So wirds gemacht:

---

**Teig:** Milch, Butter und Salz in eine Pfanne geben. Die halbe Vanillestange in kleine Stückchen zerschneiden und begeben. Alles aufkochen. In der Zwischenzeit Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen. Sobald die Milch aufgeköcht ist, hinzugeben und rühren. Es darf keine Krümel geben. Eigelb und Rum begeben. Weiterführen. Den Teig für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

**Backform:** Die Cannelés Backform sollte unbedingt aus Kupfer bestehen, weil die Wärme so am besten weitergeleitet wird. Die Backformen auf jeder Seite mit Sprühbutter einsprühen.

**Teig:** Sobald der Teig parat ist, diesen durch ein Sieb abgießen. Die Vanillestangen-Stückchen im Sieb ausdrücken, um ein maximales Aroma zu erhalten. Den Teig mischen und danach bis ganz oben in die Förmchen füllen. Die Förmchen auf einem Blech verteilen. Dazwischen genügend Platz lassen, sodass die Luft zirkulieren kann. Bei 180°C Umluft während 50 Minuten backen.

**Schokoladen-Verzierung:** Backpapier zu einem Dreieck schneiden. Zusammenrollen, sodass ein Cornet entsteht. Kuvertüre in einer Pfanne schmelzen und in die Cornet-Form hineinfüllen, zudrehen. Die Spitze der Form abschneiden. Nun mit der Cornet-Form den Teller dekorieren. Blumen beispielsweise eignen sich gut als Dekoration.

**Cannelés Bordelais:** Die Minitörtchen nach dem Backen aus den Förmchen nehmen. Für 45 Minuten abkühlen lassen. Die Förmchen anschliessend mit einem trockenen Lappen reinigen.

**Anrichten:** Cannelés Bordelais auf dem verzierten Teller anrichten.

Guten Appetit!