



Vanille-Cornets

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

📅 Kühl stellen: ca. 2 Std.

📅 Backen: ca. 30 Min.

🥕 vegetarisch

Stück: 366 kcal, F 24 g, Kh 30 g, E 7 g

Zutaten

für 4 Personen

2 dl **Milch**
2 dl **Vollrahm**
4 EL **Zucker**
2.5 EL **Maizena**
3 frische **Eier**
1 Msp. **Kurkuma**
2 **Vanillestängel**

1 ausgewählte **Blätterteige** (je ca. 25 x 42 cm)
1 **Ei**
50 g **Zucker**
0.5 dl **Vollrahm**

Und so wirds gemacht:

1. Milch, Rahm, Zucker, Maizena, Eier und Kurkuma in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, beides begeben, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und dick wird, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig entrollen, quer in 16 gleichbreite Streifen schneiden. Die vorbereiteten Cornet-Formen von der Spitze her mit je 2 sich überlappenden Teigstreifen umwickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verklopfen, Zucker auf einen flachen Teller geben. Cornets mit Ei bestreichen, im Zucker wenden, wieder auf das Backpapier legen.
3. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Cornets kurz auf einem Gitter abkühlen (nie auskühlen) und Form sorgfältig herausdrehen.
4. Rahm steif schlagen, Creme glatt rühren, Schlagrahm darunterziehen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 1 cm Ø) füllen. Blätterteig-Cornets kurz vor dem Servieren mit der Vanillecreme füllen.

Form: Für 8 Cornet-Formen VEMMINA® (8er-Set), mit weicher Butter gefettet

Ergibt: 8 Stück