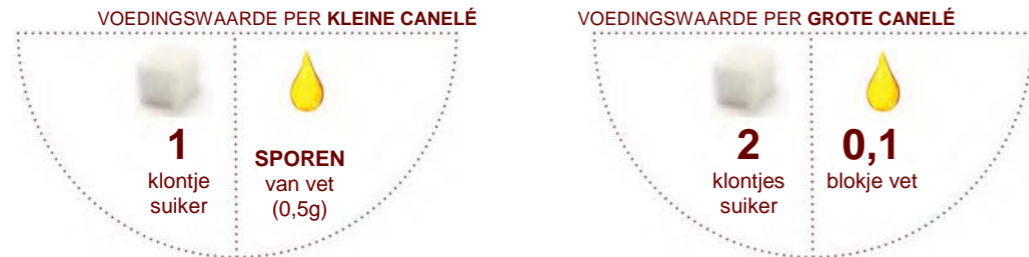


Maak er Canelés van Mag



VOORBEREIDING: 15 minuten / **LATEN RUSTEN:** 24 uur /
BEREIDING: 30 minuten tot 1 uur afhankelijk van de grootte van de bakvormen

Ingrediënten voor een 12-tal grote canelés of 15 tot 20 kleine canelés

50 cl halfvolle melk
1 vanillestokje
2 hele eieren + 1 eigeel
1 snuifje zout
125 g bloem
200 g suiker
Rum
20 g boter

- 1.** Snij het vanillestokje open in de lengte. Giet de melk in een pan en voeg de vanille toe. Breng aan de kook en neem van het vuur.
- 2.** Klop de eieren met het snuifje zout, voeg er de melk aan toe (verwijder het vanillestokje) en meng goed. Laat dit mengsel afkoelen.
- 3.** Meng de bloem en de suiker (om klontjes te voorkomen) en voeg dit toe aan het voorgaande mengsel met behulp van een garde. Bedek de kom met huishoudfolie en laat 24 uur rusten in de koelkast.
- 4.** Verwarm kort voordat u de canelés gaat bakken de oven voor op 180 °C (th. 6). Voeg de rum en gesmolten boter toe aan het deeg.
- 5.** Verdeel het mengsel in siliconen canelé-vormen en bak het in de oven. Wanneer u kleine bakvormen gebruikt, laat u ze 30 tot 45 minuten bakken; wanneer u grote bakvormen gebruikt, laat u ze 1 uur bakken.

Haal uit de vorm en dien lauw of koud op; maar niet warm of ijskoud.

TIP VAN DE CHEF

Deze canelés de Bordeaux dienen opgegeten te worden op de dag zelf: het is een gebakje dat niet kan worden bewaard. In alle eerlijkheid, dit recept is niet het meest klassieke recept, maar wel het recept dat het best aansluit bij een gezond dieet.

