

# CANNELES



De **cannelé** is een klein cakeje uit de Bordeaux-regio. Het wordt op smaak gebracht met rum en vanille, is zacht vanbinnen en heeft een gekarameliseerde korst. Het heeft een redelijk lange baktijd en de bovenkant wordt sneller bruin dan de zijkanten. Maar zo moeten cannelés zijn. De benodigde baktijd is afhankelijk van uw oven, maar ook van het type en de grootte van de gebruikte vorm.

## Ingrediënten

- 500 ml melk
- 30 g boter
- 2 eidooiers
- 2 eieren
- 250 g bloedsuiker
- 120 g bloem
- 1 vanillestok
- 3 el rum

## Werkwijze

1. Warm de melk en de boter op.  
**2 min / 100 °C / snelheid 2**
2. Snij de vanillestok doormidden, schraap het merg eruit en voeg dit samen met de vanillestok toe aan de melk.
3. Neem een probere beker. Zet de vlinder op de messen. Voeg de eidooiers, eieren en bloedsuiker toe en klop luchtig tot een witte massa.  
**2 min / snelheid 4**
4. Zeef de bloem boven het mengsel en meng goed. Spatel eventueel alles naar beneden.  
**20 sec / snelheid 3**
5. Verwijder de vanillestok uit de melk en giet de melk langzaam bij het mengsel terwijl de thermomix draait.  
**1 min / snelheid 3**
6. Voeg de rum toe.  
**20 sec / snelheid 2,5**
7. Laat het beslag 24 uur rusten in de koelkast.  
Verwarm de oven voor tot 210 °C. Giet het beslag in de ingevette vormpjes tot 1 cm van de rand. Bak de cannelés in de oven.  
Grote: 10 minuten op 200 °C en 40 minuten bij 180 °C  
Kleine: 10 minuten op 200 °C en 30 minuten bij 180 °C.