

Cornets mit Crème Patissier



Zutaten für 8 Personen

Cornets

1 rechteckiger Blätterteig (z.B. Coop)

Füllung

4 dl Milch

4 Esslöffel Maizena

4 frische Eier

6 Esslöffel Zucker

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

2 Teelöffel Rum, nach Belieben

2 Blatt Gelatine, eingeweicht

2 dl Rahm, steif schlagen

Zubereitung

Cornets

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Blätterteig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden (→ das Teigblatt der Länge nach schneiden). Die Teigstreifen vor dem Umwickeln evtl. kurz kühl stellen.

Formen einfetten, Teigstreifen gleichmässig von unten nach oben um die Form wickeln. Teigstreifen an den Rändern ca. 2 mm übereinander legen. Teig darf die Form nicht überragen. Teigspitze zusammendrücken. Cornets mit Eigelb bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 10 Min. kühl stellen. In der Mitte des Backofens ca. 12-15 Min. backen. Auskühlen lassen.

Füllung

Milch bis und mit Vanille in einer Chromstahlpfanne mischen. Unter kräftigem Rühren ca. 1 Min. köcheln, bis die Masse dick ist und sofort in eine Schüssel geben. Rum und Gelatine begeben, gut mischen, zugedeckt auskühlen.

Crème aufrühren, der steif geschlagene Schlagrahm darunter ziehen. In Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, nochmals 15 Min. kühl stellen. Ausgekühlte Cornets füllen, servieren.