

9

Vanillecornets

Obwohl es super schmeckt und toll aussieht, ist es schnell und einfach zum machen. Sie werden ihre Gäste überraschen können, dass es selbstgemacht ist, sieht nämlich keiner.

Sie brauchen für 8 Stück:

Vanillecreme:

500ml Sojamilch
 4 EL Stärke (Maizena)
 4 EL Zucker
 2 Vanilleschoten
 1 Prise Salz
 etwas Kurkuma (für die Farbe, nicht zuviel
 sonst wird die Creme grün)

100ml Sojaschlagcreme (Migros)

Blätterteig rechteckig (25x42cm)
 Zucker
 Margarine zum fetten



Und so wird's gemacht:

Vanillecreme kochen:

Etwas Milch mit Stärke, Vanillemark und Salz anrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen, Kurkuma beigegeben. Stärkegemisch beimischen und noch kurz aufkochen lassen. In eine Schüssel umfüllen und mit Klarsichtfolie direkt auf die Creme abdecken. Creme kühl stellen (am besten über Nacht)

Cornets formen und backen:

Aus dem Blätterteig Streifen schneiden mit einem gezackten Rädli (3x42cm). Metallcornets mit reichlich Margarine einfetten. Teigstreifen spiralförmig um die Metallcornets wickeln, dass sie sich um 1cm überlappen. Cornets hinlegen und die Oberseite mit Wasser bestreichen und in Zucker tauchen. Backen bei 200 Grad ca. 12 Minuten, sie sollten schön braun sein. Jetzt die Metallcornets entfernen und die Cornets noch mal für 3-5 Minuten fertig backen

Cornets fertig stellen:

Sojaschlagcreme aufschlagen. Vanillecreme mit dem Mixer aufschlagen. Beides zusammen mischen mit einem Kellen oder Schwingbesen. Creme in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen. Cornets mit der Creme füllen, dabei schauen, dass die Cornets bis ganz unten gefüllt sind.

En Guete!

Varianten:

Vanillecreme mit 50g geschmolzener Schoggi zur Schoggivanillecreme ändern
 Vanillecreme mit 10ml starkem Kaffee zu einer Moccacreme ändern



tier-im-fokus.ch

