



# Vanillecornet

## Zutaten für 6 Cornet

### Vanillecremefüllung

Milch (Teil 1)	250 g
Kristallzucker	50 g
Vanillecremepulver	30 g
Milch (Teil 2)	50 g
Vanillesamen	2 Prisen

### Fertigstellung der Creme

Gelatine	2 Blatt
Vollrahm, geschlagen	80 g
Etwas Puderzucker	
14er-Sterntülle	

### Cornet rollen

Blätterteig	1 Packung
Ei	1
Schillerlocken	
Butter zum einfetten	

Menge:	6 Cornet
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	2 Tage

## Zubereitung:

### Herstellung der Vanillecreme

**1.** Fange zuerst mit der Herstellung der Creme an, da diese ausreichend Zeit zum Abkühlen braucht. Koche dafür die Milch (Teil 1) zusammen mit dem Kristallzucker in einer Pfanne auf.

**2.** Mische nun in einer separaten Schüssel das Vanillecremepulver mit den Vanillesamen und dem zweiten Teil der Milch. Es ist wichtig, dass Du hierfür kalte Milch verwendest, da das Cremepulver sonst sofort verklumpen würde.

Sobald die Milch in der Pfanne kocht, musst Du ca. 1/4 der heißen Milch zu der Vanillemilch geben und kurz umrühren.

**3.** Gib diese Mischung nun zu der heißen Milch zurück in die Pfanne und koche die Mischung unter stetigem Rühren auf, bis sie andickt und zu einem cremigen Pudding wird.

Du solltest Deinen Herd hierfür nicht auf oberster Stufe haben, da die Creme sonst zu schnell andickt und Du kleine Stückchen bekommen könntest.

**4.** Fülle den heißen Pudding nun zum Auskühlen in eine Schüssel zum und decke ihn mit Frischhaltefolie ab. Die Folie musst Du direkt an die Oberfläche des Puddings drücken, damit sich keine Haut bildet. Stelle den Pudding jetzt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank und widme Dich dann der Vorbereitung der Cornets.

## Cornet rollen

**5.** Für dieses Rezept kannst Du super auf einen bereits fertigen Blätterteig zurückgreifen. Wenn Du dennoch Deinen eigenen Blätterteig herstellen möchtest, empfehlen wir Dir, die Anleitung aus unserem Cremeschnittenrezeptheft zu nehmen. Dort wird Dir Schritt für Schritt erklärt, wie ein Blätterteig hergestellt wird. Die Herstellung eines Blätterteiges wird auch in unserem Pastel de Nata Heft vorgezeigt, dort enthält der Teig aber mehr Fett und eignet sich demnach nicht so gut für die Herstellung der Röllchen.

**6.** Streiche nun die Oberfläche Deines rechteckig ausgerollten Blätterteiges mit verquirltem Ei ein und schneide den Teig mithilfe eines Teigschneiders der Länge nach in 1,5 cm breite Streifen.

Fette nun die Schillerlocken mit etwas Butter oder einem anderen Fett ein und wickele dann jeweils einen geschnittenen Teigstreifen um das Metallcornet.

**7.** Die Teigröllchen werden jetzt im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad für ca. 8 Minuten gebacken. Entferne nach dem Backen die Schillerlocken und lasse die Cornets für mindestens 20 Minuten lang auskühlen.

## Fertigstellung der Vanillecreme und befüllen der Cornet

**8.** Weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein.

Nimm den fertigen Pudding aus dem Kühlschrank und rühre in kurz mit dem Handmixer durch, damit er schön glatt und cremig wird.

**9.** Gib die aufgeweichte Gelatine in eine kleine Pfanne und löse sie bei niedriger Hitze auf. Hebe nun mithilfe eines Teigschabers den geschlagenen Vollrahm unter Deine Puddingmasse.

Anschließend fügst Du ca. 2 Esslöffel der Creme der Gelatine zu und rührst gut um, damit eine glatte Masse entsteht und die Temperatur angeglichen kann.

**10.** Normalerweise macht man diesen Schritt immer VOR der Zugabe des Rahms, aber in diesem Fall muss die Vanillecreme nicht extrem luftig sein und noch dazu wäre die reine Puddingmasse zu fest, um sie gut mit der Gelatine anzugleichen. Durch die frühere Zugabe des Rahms ist die Masse leichter und die Gelatine verbindet sich somit besser mit der Masse.

Gib nun die angegliche Gelatine zu der restlichen Creme und rühre sie gut unter. Fülle die fertige Creme in einen Spritzbeutel mit 14er-Sterntülle und stelle sie für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank, damit sie wieder etwas fester wird.

Zum Schluss werden die ausgekühlten Cornets mit der Vanillecreme gefüllt und noch mit etwas Puderzucker bestäubt.