

## Vanillecornet



- 1 ausgewallter, rechteckiger Blätterteig
- 4 Eigelb
- 65 g Zucker
- 20 g Maisstärke (Maispuder, Maizena)
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 250 g Rahm (Sahne)
- 250 g Milch
- 1 Blatt Gelatine

Für diese Patisserie-Sorte werden spezielle Cornet-Backformen benötigt.

### Zubereitung:



Mit den oben angegebenen Zutaten eine Vanillecreme (Patisseriecreme) herstellen. Während die Creme am abkühlen ist mit dem Blätterteig beginnen.



Ein ausgewallter Blätterteig in Streifen von 2,5 bis 3 cm schneiden. Mit einem Pizza-Schneider geht das ausgezeichnet.



Mit einem Pinsel die Blätterteig-Streifen leicht anfeuchten. Dies ist nötig, damit der Blätterteig gut aneinander hält und das Cornet nach dem Backen nicht auseinander fällt.



Nun die Blätterteigstreifen mit der Cornetform möglichst gleichmässig und spiralförmig aufrollen. Die Form braucht dazu nicht eingefettet zu werden. Der Blätterteig enthält genügend Fett um später die Form loslösen zu können. Am Schluss den Teig entlang dem Formende abschneiden.



Die obere Seite des Cornets mit Wasser anfeuchten.



Die angefeuchtete Seite des Cornets in Zucker wälzen.



Durch das Aufgehen des Blätterteigs kann es sein, dass dadurch die Cornetform etwas herausgedrückt wird. Das Ergebnis ist ein Cornet, das sich nur noch zur Hälfte mit Vanillecreme füllen lässt. Stellt man die Cornets mit dem Kopf direkt an den Blechrand, kann das nicht passieren.



Die Cornets bei 220°C ca. 12 - 15 Minuten backen. Der Zucker auf den Cornets muss karamelisieren (gute Oberhitze). Nach dem Abkühlen die Form vorsichtig ablösen in ein hohes Glas geben und mit Patisserie-Vanillecreme füllen. Im Glas lassen bis die in der Creme enthaltene Gelatine erstarrt ist.