

Chorizo-Parmesan Cannelés

Hallo Feinschmecker,

Hast du die Madeleines mit Kiri geliebt? Dann wirst du dieses neue Rezept für herzhafte Muffins lieben, das ist sicher! :-)

Ich habe sie in einer Cannelés-Form gebacken, um ihnen eine originelle Form zu geben ;-).

Hier sind hübsche Cannelés mit Chorizo und Parmesan. Ein perfektes Rezept für Aperitifs oder auch als Vorspeise mit einem kleinen gemischten Salat.



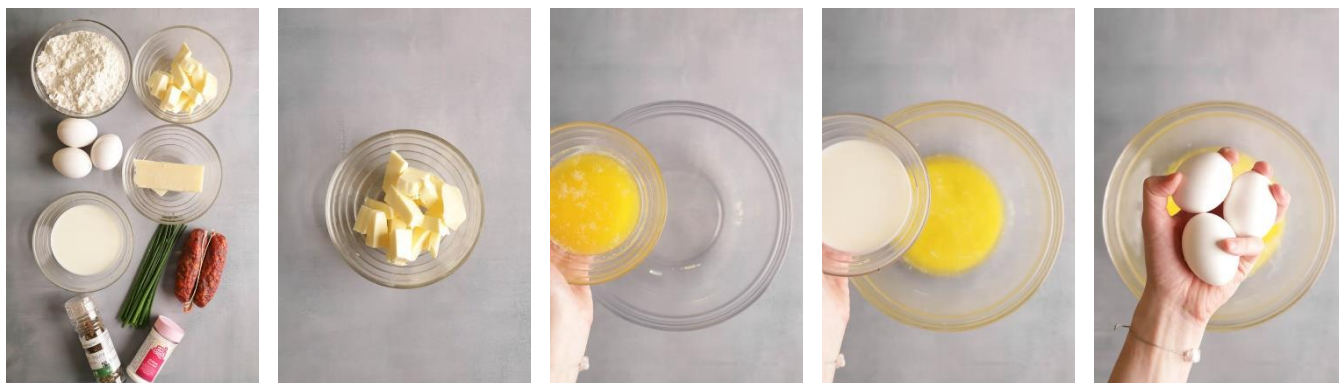
Um **12 Cannelés** herzustellen, benötigt man:

- 90g Butter
- 120g Milch
- 3 Eier
- 200g Mehl
- 10g Backpulver
- 100g Parmesan
- 10g Schnittlauch
- 150g milde Chorizo
- 4 Umdrehungen der Pfeffermühle

Los geht's mit dem Rezept!

Beginne damit, **90g Butter** in der Mikrowelle für **1 Minute bei 600Watt** zu schmelzen.

Die Butter sollte vollständig geschmolzen sein. Falls dies nicht der Fall ist, stelle sie für einige Sekunden erneut in die Mikrowelle. Giesse sie in eine grosse Schüssel und gib **120g Milch** hinzu. Schlage **3 Eier** in die Butter und die Milch.



Verrühre Butter, Milch und Eier mit einem Schneebesen kräftig, bis **eine gleichmässige Masse** entsteht.

Giesse **200g Mehl** in ein Sieb und siebe es in die vorherige Mischung. Ich empfehle dir wirklich, es zu sieben, damit du keine Klumpen im Teig hast.

Gib noch **10g Backpulver** hinzu.



Zum genauen Abwiegen des Backpulvers kannst du eine Löffelwaage verwenden. Sie ist das Utensil, das man in jeder Küche haben sollte! Ich persönlich liebe sie und verwende sie in fast allen meinen Rezepten ;-).

Vermische alles mit dem Schneebesen zu einer **glatten Masse**.

Schneide mit einer Schere **10g Schnittlauch** direkt in den Teig.



Für dieses Rezept habe ich ein Stück Parmesan genommen und es mit unserer **Stahlreibe** gerieben. Diese ist wirklich toll, egal ob für Süßes oder Herzhaftes.

Reibe **100g Parmesan**. Du kannst auch sehr gut bereits geriebenen Parmesan verwenden ;-). Wenn du den Parmesan zur Masse gegeben hast, verrühre ihn gut mit dem **Schneebeesen**, damit der gesamte Parmesan in die Masse eingefügt wird.



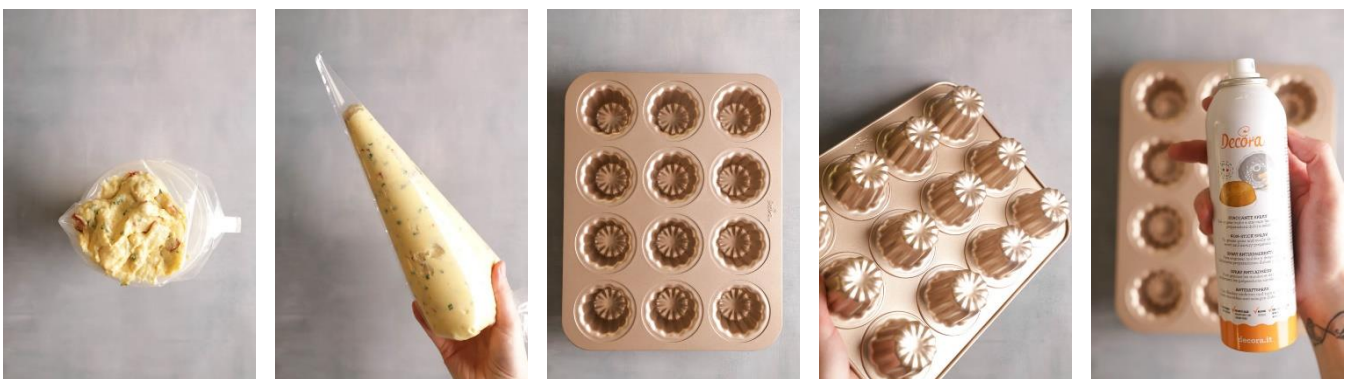
Nun fügen wir die Chorizo hinzu. Ich habe milde Chorizo genommen, weil ich persönlich es nicht mag, wenn es zu scharf ist ;-P. Du kannst aber auch problemlos scharfe Chorizo dazugeben, wenn du das magst ;-).

Schneide **150g Chorizo in feine Stücke** und füge sie zur Mischung hinzu. Rühre diesmal mit einem **Teigschaber** gut durch. Das verhindert, dass die Chorizo-Stücke in der Mitte des Schneebeesen hängen bleiben ;-). Zum Schluss gib **4 Umdrehungen der Pfeffermühle** hinzu und mische erneut. Fertig ist unsere Masse.



Fülle den Teig in einen **grossen Spritzbeutel**. Hilf dir mit einem **grossen Messbecher**, um den Spritzbeutel sauber zu füllen. Heize den Backofen auf **180°C Umluft** vor.

Für dieses Rezept habe ich eine **Cannelés-Form** verwendet, um eine Abwechslung zu den traditionellen salzigen Muffins oder Madeleines zu bieten. Damit beim Herausnehmen aus der Form nichts kleben bleibt, besprühe **jede Kavität** der Form mit **Backtrennspray**.



Schneide das Ende des Spritzbeutels mit einer Schere ab. Mache ein Loch, das gross genug ist, um die Chorizo-Stücke durchzulassen.

Fülle **jede Kavität zu 3/4** mit dem Spritzbeutel.

20 Minuten lang in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Fertig, unsere Cannelés haben sich gut aufgebläht und sind goldbraun.

Lass sie etwa **30 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen, bevor du sie aus der Form nimmst.**

Nach 30 Minuten stürze sie auf ein Kühlgitter, damit sie vollständig auskühlen.

Unsere Cannelés haben sich gut aufgebläht und das war auch das Ziel, damit sie schön luftig und saftig werden.

Um die Optik echter Cannelés zu erhalten und damit sie beim Anrichten gerade stehen, empfehle ich dir, den aufgeblähten Teil der Cannelés mit einem Messer abzuschneiden.

Probiere die Reste, du wirst sehen, dass sie nicht lange halten ;-)



Nun sind unsere Cannelés fertig. Sie sind in einer gut verschlossenen Dose **zwei Tage** haltbar.

Ich hoffe, dass dir dieses neue salzige Rezept gefällt und dass du es bei deinen nächsten Aperitifs ausprobieren wirst! :-)

Ich wünsche dir einen schönen Sonntag, lieber Feinschmecker.

Sophie

