



## Cannelés au chèvre et romarin

### Pour 10 personnes

200 g de chèvre, coupé en tout p'tes dés  
 5 c.à s. de tomates confites, coupés en p'tes dés  
 2 œufs  
 60 g de beurre fondu  
 180 g de farine  
 30 cl de lait  
 sel, poivre  
 1 c.à s. de romarin

### Für 10 Personen

200 g Ziegenkäse in sehr kleine Würfel geschnitten  
 5 EL getrocknete Tomaten in Öl, sehr kleingeschnitten  
 2 Eier  
 60 g geschmolzene Butter  
 180 g Mehl  
 300 ml Milch  
 Salz, Pfeffer,  
 1 EL Rosmarin (fein geschnittene Nadeln)

### Preparation:

Préchauffer le four à 210°C  
 Dans un saladier mettre la farine, les œufs et le lait, mélanger le tout avec toutes les autres ingrédients.  
 Répartir la pâte dans des moules à cannelés  
 Cuire au four pendant 10 minutes, puis baisser le four à 180° et laisser cuire env. 25 minutes  
 Démouler et laisser tiédir  
 Servir à l'apéertif.

### Zubereitung:

Backofen auf 210°C vorheizen.  
 In einer Schüssel Mehl, Eier und Milch verrühren.  
 Alle übrigen Zutaten zugeben und mischen.  
 In kleine gefettete Cannelés-Förmchen\* füllen.  
 Im Backofen 10 Minuten backen, dann auf 180°C herunter schalten und weitere 25 Min. backen.  
 Aus den Förmchen stürzen und auskühlen lassen.  
 Zum Aperitif servieren.

\*Cannelé-Backformen gibt es auch bei uns, meist aus Silikon



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

