



Vanille Cornet

Eine exklusive HUG Dessert Idee

Rezept für ca. 10 Butterblätterteig Cornets

Zutaten

10	HUG Butter-Blätterteig Cornets
500 g	Milch
100 g	Zucker
20 g	Eigelb
½ Stk	Vanillabohne
60 g	Maizena



Zubereitung:

Creme:

450 g Milch mit Zucker und Vanillastengel aufkochen. 50 g Milch mit Eigelb und Maizena anrühren. Kochende Milch unter ständigem rühren auf die Restmilchmenge giessen und anschliessend in der Pfanne auf mindestens 85° C erhitzen. Creme raschmöglichst auskühlen aufrühren und mit einem Dressiersack und Sterntülle in die vorbereiteten Cornetshülsen einfüllen.

Werden die bereits gebackenen Cornets vor dem befüllen nochmals im Ofen leicht erwärmt, steigern Sie den Genussfaktor erheblich.