

# Vanillecornets

## Für 8 Stück

½ Portion	Vanillecreme
1 Pack	Blätterteig rechteckig (25x42 cm)
etwas	Zucker
reichlich	Margarine zum einfetten
100 g	Sojaschlagcreme

1. Aus dem Blätterteig mit einem gezackten Rädli 3 cm breite und 42 cm lange Streifen schneiden.
2. Metall-Cornets-Formen mit reichlich Margarine einfetten.
3. Blätterteigstreifen spiralförmig um die Cornets-Formen wickeln, dass sie sich um 1 cm überlappen.
4. Cornets hinlegen und die Oberseite mit Wasser bestreichen und in Zucker tauchen.
5. Die Cornets ca. 12 Minuten bei 200 Grad backen, bis sie schön braun sind.
6. Jetzt die Cornets-Formen entfernen und die Cornets noch mal für 3-5 Minuten fertig backen.

1. Sojaschlagcreme aufschlagen.
2. Kühlgestellte Vanillecreme mit dem Mixer aufschlagen.
3. Beides mit einer Kelle oder Schwingbesen zusammen mischen.
4. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
5. Cornets mit der Creme füllen, dabei schauen, dass die Cornets bis ganz unten gefüllt sind.

## Varianten:

- Vanillecreme mit 10 ml starkem Kaffee zu einer Moccacreme ändern.
- Vanillecreme mit 50 g geschmolzener Schokolade zu einer Schokovanillecreme ändern.