Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KOUIGNETTES MEIN REZEPT! SO SCHWER WAR'S DOCH NICHT…MIT FRAGEN & ANTWORTEN

ZUBEREITUNG: 8 STUNDEN · BACKZEIT: 25 MIN.

Le **Kouign Amann** c'est bon aber die kleinen **„Kouignettes"** sind noch besser! Warum? Weil man kleine Portionen karamellisierten Blätterteig genießen kann!!!

Ich habe sie bei Larnicol, erst in Concarneau und dann auch in Saint Malot … und dann …. auch in Paris an der „Butte de Montmartre" gesehen! (Ja, dort gibt es auch eine kleine Boutique von dem Meuilleur Ouvrier de France). In der kleinen Boutique kann man, in schönen alten gestylte Holzschränken, dutzende Kouignettes Sorten finden.

Die kleine Variante des Kouign Amanns kann als Originalrezept gefunden werden (mit Zucker … also Karamell) aber auch mit Salzbutter Karamell, Himbeeren, Schokolade, Zimt, Pistazien ….

Also ich habe ich mir vorgenommen, Mein Rezept dafür zu entwickeln, jetzt wo ich (und viele von Euch) einen so schönen Croissants Teig zaubern kann!

Richtig gehört, für die Rezept mach ich es mir einfach und nehme einfach mein Croissant Rezept für den Basis Blätterteig. Dann kann es weiter gehen mit den anderen Schritten. Ganz einfach ist der Kuchen leider nicht. Ich verwende mein Croissant Rezept und verfeinert es mit Zucker und Salzbutter.

Damit ihr gut bewappnet los backen könnt, habe ich noch ein Paar Fragen und Antworten, die den einen oder anderen interessieren könnten.

Wie kann ich meine Kouignettes variieren?

- **Kouignettes au chocolat:** einfach mit Zartbitterkakao oder klein geraspelter Schokolade (aber es läuft dann ab beim backen) arbeiten
- **Kouignettes à la cannelle (mit Zimt):** einfach den Zucker zum bestauben mit Zimt verfeinern …. in der gleichen Art kann man auch genauso gut Tonkabohnen mit dem Zucker mischen.
- **Kouignettes à la framboise (Himbeeren):** in der Mitte des Kouign Amanns einfach ein bisschen Himbeere Marmelade platzieren. (keine echten Himbeeren „pur", weil sie sonst beim Backen viel zu viel Wasser abgeben werden)
- **Kouignettes à la Pistache (Pistazien):** da weiß ich noch nicht so, aber ich habe einfach etwas Pistazienpaste in den Teig (2 TL) direkt mitgegeben.
- **Kouignettes au caramel au beurre salé :** …. Salzbutter in den Boden der Backformen geben oder etwas Salz (nur eine Prise) zu dem Zucker zum bestreuen.

Die kleinen Kuchen verlangen für meinen Geschmack echt viel Arbeit, aber es schmeckt so gut, dass ich sie trotzdem ab und zu backe. Und wenn ich sie backe, dann auch als Vorrat. **Einen großen Teil davon friere ich direkt ein.**

Und jetzt die üblichen Frage zum Kuchen …. kann ich die Kouignettes einfrieren, wie lang sind sie haltbar, und wo kann

ich sie lagern?

Man kann sie sehr gut einfrieren, und dann bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Ich gebe sie wieder kurz in die Backform rein und für 8 Minuten in den Backofen. So werden die Kouignettes schön knusprig. (Sonst werden sie nach dem Auftauen etwas weich und matschig) .

Die Kouignettes sind bis 5 Tagen haltbar (und vielleicht mehr!!!) und ich lagere sie immer in der Küche. Nicht im Kühlschrank, sonst werden sie für meinen Geschmack zu weich. Es darf aber nicht zu warm sein, sonst schmilzt das Karamell zu sehr.

Die kleinen Küchlein sind echt ein Insider Tipp aus der Bretagne. Gar nicht so berühmt, muss man aber abolut mal probieren, wenn man in der Bretagne ist.

Es schmeckt ein bisschen wie ein Croissant, aber mit viel mehr Zucker. Er ist gar nicht trocken, sondern schön weich wegen des Karamells.... ein Gedicht. Ich mag es auch, wenn in der Mitte etwas Marmelade versteckt ist! □□ Lecker.

Für weitere Fragen warte ich einfach auf eure Kommentare und werde dann die Fragen direkt in dem Artikel für alle Leser beantworten! Danke sehr ! □□

Zutaten für 15 kleine Kouignettes:

Croissants Blätterteig: 250 g Mehl T 65 oder 550, 50 g Zucker, 4 g Salz, 160 ml Wasser, 17 g Hefe, 125 g Butter

Dazu kommen: 250 g Puderzucker, 200 g Salzbutter oder Demi-sel Butter, und nach Wahl 2 TL Zimt oder 2 EL Zartbitter Kakao oder 5 TL Marmelade oder 1/2 Tonkabohne

1- Den Croissants-Teig wie in dem Croissants Rezept vorbereiten. **Aber bitte nur die Hälfte der Menge!** (250 g Mehl T 65 oder 550, 50 g Zucker, 4 g Salz, 160 ml Wasser, 17 g Hefe, 125 g Butter)

2- Den Blätterteig dünn ausbreiten. Ihn in kleine 8 cm Vierecken schneiden. Die kleine Quadrate mit Zucker bestäuben (also hier mit Zimt-Zucker, Vanille-Zucker, Chai Gewürzen oder Zucker Kakao z.B...).

3- 2 Muffin Backbleche (oder wie bei mir aus Silikon) vorbereiten indem man in jede kleine Muffin Form 10-15 g Butter rein tut. Dann für jedes Viereck, die Spitzen (Ecken) nach innen falten und jeder kleine Päckchen in kleine Muffinformen platzieren. Den Teig 1 Stunde in einem warmen Ort gehen lassen.

4- In die Mitte jeder Kouignette noch 10 g Butter geben und sie nach Wahl mit Puderzucker, Hagelzucker, Zimt- Puderzucker, gehackten Pralines Rose bestreuen. Die Kouignettes schließlich in einem vorgeheizten Backofen **30-35 Minuten bei 180 °C Umluft** backen.

Et voilà ... so ganz schön Locker , Saftig und Aromatisch ....

Beim Backen wird den Zucker und den Butter sich als Karamell von allein in den Backform als Karamell zaubern ! einfach genial !

Und so sieht es auch mit Kakao in der Mitte !!! □□

Ich hoffe es gelingt euch genau so gut wie bei mir !!! Mein erster Versuch, **vor vielen Jahren, einen Kouign Amann zu backen, war nämlich nicht wirklich gelungen!!!** □□

Ich wunsche euch viel Spaß, Geduld und einen schönen 2. Advent.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de