Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PALETS BRETONS MIT BUCHWEIZENMEHL

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · BACKZEIT: 12 MIN.

Nach meiner letzten Reise in die Normandie hatte ich wieder Lust auf **Palets bretons**.

Dort gibt es sehr leckere Palets bretons mit einer köstlichen normannischen Butter und sogar ganz aktuell im Trend mit Buchweizenmehl.

Ich hatte bereits ein Rezept für Palets bretons mit Buchweizenmehl mit Karamellsplittern gepostet, aber heute werde ich **ein neues, einfacheres Rezept mit mehr Buchweizengeschmack** und vielen Tipps zum Thema Palets bretons mit euch teilen.

Ich bekomme immer viele Fragen auf Instagram oder per E-Mail, ob es richtig ist?, ob es so sein sollte?….. Also gehen wir gemeinsam den Weg zur perfekten Palets Bretons.

Bretonsiche Sünde

Palets bretons sind bretonische Butterkekse mit viel Butter und Zucker. Also ja, sie sind eher **süß** im Vergleich zu den klassischen deutschen Butterkeksen. Die Schmecken ein bisschen nach Karamell und leckerem **Butter**.
Deswegen sollten sie unbedingt mit **reiner Butter** gebacken werden, ohne andere Fette.
Die Palets Bretons sind eher **hoch**, zwischen 1,5 und 3 cm hoch, und die sind auch etwas **bröckelig**.

Palets bretons werden oft mit Galettes bretonnes verwechselt, und man kann die Enttäuschung verstehen, denn es handelt sich um zwei verschiedene bretonische Kekse.

Galettes sind sehr dünn und knusprig. Die Palets Bretons dagegen sind **dick**, **bröselig** und fallen **wie Sand** in den Mund.

Ja, das ist normal, wenn eure Palets bretons sandig sind.

Warum sind die Palets bretons so krümelig?

Die Palets bretons werden mit **Backpulver** gebacken. Das gibt dem Teig Volumen, aber auch weniger Festigkeit. Deshalb sind die Palets bretons immer etwas „sandig“ oder “ brüchig“.

Kann ich gesalzene Butter verwenden?

Ja, man kann für ein Palets bretons Rezept auch **Salzbutter** nehmen. Aber ich würde es vorziehen, **Halbgesalzene-Butter** für das Rezept zu nehmen, damit es nicht zu salzig wird. Aber wer mag, kann es gern tun.

Kann ich die Palets bretons ganz ohne Gluten backen?

Ja und nein. Das klassische Rezept für Palets bretons (Link hier) wird mit Weizenmehl zubereitet.

Der neue Trend ist jedoch, die Palets bretons mit Buchweizenmehl zu backen.
Die Schwierigkeit dabei ist, dass der Palets bretons mit Backpulver gebacken wird. Leider reagiert glutenfreies Mehl nur schwer mit Backpulver, da es kein Gluten enthält.
Deshalb habe ich in meinem Rezept 25 g Weizenmehl verwendet, um eine gute Reaktion zu erzielen. Man kann dieses Mehl aber durch ein **glutenfreies Mehl** ersetzen, das mit Backpulver reagiert. Ich würde euch also empfehlen „**Reismehl**“ statt Weizenmehl im Rezept zu verwenden.

Kann man den Teig einfrieren?

In meinem neuen Rezept habe ich eine Teigrolle zubereitet, die ich im Kühlschrank aufbewahrt habe, bevor ich sie in Scheiben geschnitten und gebacken habe.
Ich würde also sagen, **ja**, **man kann die Palets bretons einfrieren,** aber **vor** dem **Backen**.
Am besten schneidet man sie direkt in Scheiben und friert sie ein. So kann man die Palets bretons „frisch“ backen, zur Kaffeezeit.
Die Rohlinge können direkt in die Form gelegt, 10 Minuten aufgetaut und gebacken werden.

Wie lange sind die gebackenen Palets bretons haltbar?

Die gebackenen Palets bretons sind nach dem Backen **knusprig und hart**. So bleiben sie etwa 3 Tage. Danach werden sie **weicher**, aber **nicht schlecht**. Wie Kekse sind mindestens **2 Wochen haltbar**.

Aber die Palets bretons sollten schon knusprig sein, also empfehle ich sie frisch zu backen und einen Teil (roh) einzufrieren.

Backtipps für Palets Bretons:

Warum sind meine Palets bretons so weich?

Die Palets bretons sind **nicht durchgebacken**. Palets bretons sollten nach dem Backen hart und nicht weich sein. Oder sie sind ein paar Tage alt und werden wieder weich.

Braucht man für Palets bretons eine spezielle Backform?

Ja, denn sie sind kein klassisches Buttergebäck.

Die Palets bretons müssen **aufgehen** und dürfen nicht in die Breite gehen. Deshalb braucht man **kleine Backformen von 5 cm Durchmesser**.
In Frankreich werden die Palets bretons in **kleinen Backringen** gebacken, aber auch kleine Silikonformen mit **geradem Rand und 5 cm breitem** Boden würden funktionieren.

Welche Größe haben die Palets bretons?

Palets bretons sind kleine Kekse, die man **zum Kaffee** isst. Sie sollten also nicht größer als **5 cm** sein.
Man kann sie auch in XXL backen, aber dann muss man die Backzeit anpassen.

Wie dick sollten die Teigscheiben sein?

Ich kann nur raten, die Teigscheiben nicht zu dick zu schneiden, sonst geht der Teig über die Ringe. Also ca. **1 bis 1,5 cm** reichen völlig aus, weil der Teig durch das Backpulver aufgeht.

Wie löst man die Palets bretons aus den Ringen, ohne sie zu brechen?

- Palets bretons aus dem Backofen nehmen.
- **5 Minuten warten**.
- Dann die Palets bretons aus den Ringen nehmen.

Die Ringe sind jetzt **leicht abgekühlt**, aber die Palets bretons sind noch nicht zu hart.
Wenn sie vollständig abgekühlt sind, ist der Zucker wieder hart und klebt an den Ringen. Nimmt man die Palets bretons heraus, wenn der Zucker noch warm ist, ist er noch weich und löst sich leicht von den Ringen. Et voilà!

Zutaten für 8-9 Palets bretons mit Buchweizenmehl:

2 Eigelbe, 90 g Butter, 75 g Zucker, 1/2 TL Vanilleextrakt, 125g Buchweizenmehl, 25g Weizenmehl T55 (oder Typ 550), Prise Salz, 1/2 Päckchen Backpulver,

Utensilien: Palets bretons Ringe, Backmatte, Backblech

1- In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker und der Vanille cremig rühren. Dann die Eigelbe geben, rühren.

2- Das Buchweizenmehl mit dem Weizenmehl T55, dem Salz und dem Backpulver mischen. Diese Pulver in der Schüssel mit der cremigen Buttermischung mischen.

3- Den Teig auf einen sauberen Arbeitsplatz geben, kurz in die Länge rollen und mit Frischhaltefolie bedecken. **Die** Teigrolle **im Kühlschrank stellen für Minimum 1 Stunde**.

4- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Baumwoll-Faden kleine 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben in kleine Palet-Ringen legen.

5- Backen: 20 Minuten bei 170°C Umluft.

6- Die Palets bretons aus den Backringen bzw. der Form herausnehmen.

Hier kann ich euch nur empfehlen nicht zu warten bis die Ringe und die Palets komplett abgekühlt sind. Warum? Weil der Zucker wieder hart wird und die Palets schwieriger aus den Ringen kommen.

Ich nehme das Backblech aus dem Backofen.. Warte 5 Minuten (ungefähr) und nehme dann die Palets aus den Ringen raus. So sind sie noch lauwarm, etwas weicher und kommen von allein aus den Ringen.

Beim Abkühlen werden die Palets bretons dann härter.

Et voilà!

Die Palets bretons sind ein echter Klassiker der bretonischen Tradition.

So einfach und ich kann euch nur empfehlen ein etwas größere Menge zu vorbereiten und kleine Scheiben einzufrieren, um es schnell „frisch“ backen zu können.

Bon Appétit und ein herzliche Grüß aus der Bretagne!

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