Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



FAR BRETON (BRETONISCHER PFLAUMENKUCHEN)

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Als Sonntagskuchen zeige ich euch diese Woche den „**Far Breton**„, der berühmte Bretonische Kuchen. Ein bisschen wie ein Clafoutis aber mit trockenen Pflaumen.

Lange habe ich nach einem gutes „Far“ Rezept gesucht, viele ausprobiert aber es schmeckte mir einfach zu fade. Ich habe dann einen Bretonischen Freund zur Hilfe gebeten und das Rezept seiner Oma geklaut!

Und das Ergebnis war beeindruckend. So lecker, dass ich sogar 2 Stücke davon gegessen habe.

Dieser Far sollte mit Rum aromatisiert werden aber, da ich leider darauf verzichten sollte, habe ich die leichte Variante mit Tee gewählt (die andere Version mit Rum erkläre ich auch kurz unten □□). Dieser Kuchen war wirklich sehr einfach vorzubereiten und war so schnell gebacken wie gegessen.

Mittlerweile backe ich es soo oft, und mit so vielen Variationen, dass er ein Klassiker zu Hause geworden ist.

Warum ist mein Far breton in der Mitte so „klitschig“ und nicht luftig?

Das ist genau richtig so! Der Far breton ist kein luftiger Kuchen, sondern dicht, feucht und flanartig: fast wie ein fester Pudding. Er geht kaum auf und fällt nach dem Backen etwas zusammen. Wenn die Mitte saftig und kompakt ist, hast du alles richtig gemacht.

Was muss ich bei der Zubereitung des Far breton beachten?

Für mich ist die Qualität der Eier und Butter sehr wichtig. Die Eier müssen sehr frisch sein, und man braucht ein „gute Butter“ für dieses Rezept. Irgendwelche Margarine wird nicht erlaubt! Der kleine Nuss-Geschmack von der Butter ist sehr wichtig.

Muss es immer Alkohol sein und welchen nehme ich am besten für den Far breton?

Der originale Far Breton wird mit Rum gemacht, aber die Pflaumen können auch sehr gut in etwas Armagnac, Calvados oder auch Portwein eingelegt werden. Die Portwein Variation ist der 2. Favorit für mich!

Wie kann ich meinen Far breton personalisieren?

Man kann den Alkohol wechseln, aber auch den Teig mit verschiedenen Zutaten verfeinern.

Ich mag es ein bisschen Tonkabohnen in den Teig zu geben. Ich reibe 1/2 Tonkabohne in den Teig rein. Zum Weihnachten gebe ich auch mal 1 TL Zimt in den Teig. Es passt sooo gut zu den

Pflaumen. Manchmal raspele ich ein bisschen Schokolade und gebe sie in den Teig hinein, aber den kompletten Teig mit Kakao (Zartbitter am besten) zu verfeinern ist ein „Vrai Délice“!

Wie lange ist der Far breton haltbar? … kann ich ihn einfrieren? Und wo kann ich ihn lagern?

Der Kuchen hält sich **2 bis Maximum 3 Tage** (aber echte Maximum) und am bestens im Kühlschrank. Es ist aus meiner Sicht nicht ratsam, den Far breton einzufrieren, weil beim Auftauen etwas abläuft. Die Pflaumen geben viiiel Wasser ab und der Teig wird auf die Seite härter und in der Mitte matschig.

Kann ich Far breton ohne Pflaumen backen?

Das ist mein nächster Versuch: die Pflaumen durch Aprikosen zu ersetzen. Warum nicht? ich glaube, man kann die Pflaumen durch andere getrocknetes Obst umtauschen.

Welche anderen Früchte kann man für einen Far breton nehmen?

Ich mag alle Arten von Weichobst, aber man kann es auch mit **Äpfeln** und einem Schuss **Calvados** machen, oder auch mit Birnen. Letztere gibt allerdings sehr viel Saft ab.

Gibt es eine geheime Zutat für eine richtig cremige Far breton?

Ja: **Crème fraîche**. Meine Tante in der Bretagne gibt immer 2 richtig große Esslöffel Crème fraîche in den Teig und ihre Far breton ist immer so cremig… ein Traum!

Welche Backform brauche ich dafür?

Ich verwende eine Tortenform **von 26 cm** , also eine geschlossene Form und nicht eine Springform. (die nicht dicht ist!) □□ In eine Familie wird es auch oft einfach ein Auflauf Form dafür genommen.

Wann wird der Far breton aus der Form genommen?

Der Far breton wird in der Form serviert, also **nicht aus dem Form genommen**.
Wenn man ihn aus irgendeinem Grund aus der Form nehmen möchte, sollte man warten, bis er vollständig ausgekühlt ist. Ich kann auch empfehlen, wenn es nicht mehr warm ist, es kurz in den Kühlschrank zu stellen, damit es besser hält. So lässt er sich leichter aus der Form lösen.

Nehme ich Soft- oder getrocknetem Obst für den Far breton?

Ich nehme seit kurzer Zeit immer lieber die „Soft-Variante“ als die getrocknete, wenn es schnell gehen muss. So wird die Pflaumen schneller weich, mit dem Tee oder dem Alkohol. Wenn ich die Pflaumen durch die Nacht in den Rum ziehen lasse, nehme ich getrocknete Pflaumen, so saugen sie sich schön voll.

Mit all diesen Informationen könnt ihr Euch an die Zubereitung machen und uns in den **Kommentaren** mitteilen, wie Euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von Eurem **Kunstwerk** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

Zutaten für Far breton, 6-8 Personen: 26 cm Runde Tortenform

1/2 L Milch, 80 g Zucker, 180g Mehl (Typ 405), 50 g Salzbutter, 5 Eier, 250 g soft Pflaumen (Pruneaux d'Agen für mich) und (evtl. 150 ml Rum), eine Tasse Schwarztee.

(ja ich weiß auf dem Foto habe ist es Kamillentee das hat sich Léandre gewünscht geschmeckt hat trotzdem…).

1. Für das Rezept habe ich 2 Techniken für die Pflaumen entwickelt.

- die Pflaumen mit dem Tee 5 min zeihen lassen, oder noch einfach kurz mit dem Tee in die Mikrowelle 2 Minuten anquellen. Das könnt ihr tun, während ihr den Teig vorbereitet.
- oder eine ganze Nacht im Rum baden lassen. Da tue ich einfach die Pflaumen mit 150 ml Rum und 100 ml warmem schwarzen Tee in eine verschließbaren Dose im Kühlschrank für die Nacht.

2- Die Milch mit dem Zucker und der Butter erhitzen…

… bis die Butter geschmolzen ist und der Zucker sich gelöst hat.

Dann die Pflaumen mit Kuchenrolle trocknen und dann in etwas Mehl einwickeln.

3- Die 5 Eier mit dem Mehl rühren …..

…. und dann peu a peu die Milchmischung hineingießen.

4- Den Teig in eine Backform gießen und die Pflaumen darauf verteilen.

Den „Far" für **40 Minuten bei 180 °C Umluft** in den Backofen schieben.

Wir haben es mit Freunden genossen und es hat allen geschmeckt.

Plus Punkt war noch das heiße Café „mit Sahne" und Schuss, den als Begleitung gab.

Also bon appétit et bon début de semaine.

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