Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PALETS BRETONS

ZUBEREITUNG: 10 MIN. · BACKZEIT: 12 MIN.

Palet Breton – französische Butterkekse aus der Bretagne. Zart, buttrig & leicht salzig :das einfache Rezept für den echten Bretagne-Geschmack!

Ich weiß nicht, warum ich so lange gewartet habe, um **Palets Bretons** selbst zu backen – diese kleinen, **dicken Butterkekse aus der Bretagne** gehören einfach zu meinen Lieblingskeksen!

Sie sind **mürbe, leicht salzig** und haben diese wunderbar **luftige, knusprige Textur**, die man nur bekommt, wenn man etwas **Backpulver** in den Teig gibt.
Das Geheimnis der echten **französischen Palets Bretons** liegt aber auch darin, dass sie **nur mit Eigelb** zubereitet werden, dadurch werden sie besonders buttrig und zart.

Der Teig ist super einfach zu machen, braucht aber unbedingt eine **Kühlzeit im Kühlschrank**, bevor er gebacken wird.
Ich friere ihn oft portionsweise ein, so kann ich jederzeit frische Palets Bretons backen.

Wichtig: Diese **Butterkekse** enthalten viel Butter und **müssen in Förmchen oder Palet-Breton-Ringen gebacken werden**, sonst würden sie auf dem Backblech zerlaufen.
Man kann sie also nicht einfach wie Plätzchen ausstechen – das funktioniert leider nicht.

Ich nehme am liebsten **gesalzene oder halbsalzige Butter**, aber normale Butter mit einer guten Prise Salz klappt auch wunderbar.
Dazu kommt bei mir immer ein Hauch **Vanille**, einfach weil ich es liebe – ihr könnt aber auch **Zimt oder** Tonkabohne verwenden.

Ich backe meine Palets Bretons immer **3 Minuten länger**, damit sie leicht **karamellisiert** und schön goldbraun werden, herrlich!

Ihr könnt auch **Rohlinge aus Teig zuschneiden und einfrieren**, um sie später direkt gefroren zu backen (einfach 3 Minuten länger im Ofen lassen).

Die fertigen Palets halten sich super lange – und ich fülle sie gern in meine alten **Biskuitdosen aus der Bretagne**. Das sind wunderbare kleine **Geschenkideen** aus der Küche!

Übrigens: Das Rezept funktioniert auch perfekt mit **Dinkelmehl** – oder mit einer kräftigen **Weizenmehl-Type** T55 **bzw. 550**, damit die Kekse schön Stand haben.

Ein echtes **klassisches Palet-Breton-Rezept**, einfach, authentisch und zum Verlieben!

Kleiner Tipp: Wenn ihr auch so eine hübsche **Bol Breton** möchtet – mit eurem eigenen **Vornamen** darauf – schaut mal hier vorbei. Ihr könnt sie sogar **personalisieren lassen**, genau wie in Frankreich!

Zutaten für 6 Palets bretons original Rezept:

1 Eigelb, 40 g Butter, 40 g Zucker, 1/4 TL Vanilleextrakt, 75 g Weizenmehl T55 (oder Typ 550), Prise Salz, 1/4 TL Backpulver (bitte nicht vergessen!!).

Hinweis: Hier ist das Basisrezept, ihr könnt es einfach vermehren nach eure Eigelbanzahl.

Man kann auch direkt Salzbutter nehmen und dann den 1/2 TL Salz sparen.

Utensilien: Palet breton Backform, Nudelholz, Backmatte.

1- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kneten. Der Teig wird sich schwer mit den Händen in der Schüssel arbeiten lassen, deswegen gebe ich ihn dann auf eine saubere Arbeitsfläche.
Und genauso wie es meine Tante in der Bretagne gemacht hat, knete ich den Teig nun mit den Händen auf der Arbeitsplatte cremig und zart.

Dann den Teig zusammen in eine Rolle formen.

2- Stellt den Teig nun kalt, bis die Butter wieder fest wird. Ihr habt die Wahl: Ihr könnt ihn entweder für ungefähr 30 Minuten in den Kühlschrank oder für 10 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen.

Dann die Rolle herausnehmen, in 1 bis 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Palets-Bretons-Backringen verteilen.

3- Die Palets bretons direkt backen bei **170°C bis 180°C Umluft für 10 bis 12 Minuten**.

Die Palets bretons leicht abkühlen lassen und dann aus den Backringen von unten lösen.

Et voilà!

Keine Sorge, wer mag, kann hier für diese süß bretonische Keksdose!

Ich bin wirklich begeistert von diesen **Palets Bretons** – sie sind so einfach und schnell gemacht, dass das Backen richtig Spaß macht!
Diese **französischen Butterkekse aus der Bretagne** sind außen knusprig, innen zart und einfach perfekt zum Kaffee oder als kleiner süßer Snack zwischendurch.

Ich finde, das Rezept eignet sich auch wunderbar, wenn man **mit Kindern backen** möchte – es ist unkompliziert und macht allen Freude.

Bis zur **Kaffeezeit** haben wir tapfer gewartet… aber dann waren die **Palets Bretons** so schnell aufgegessen, dass ich wohl bald wieder backen muss!

À bientôt und viel Spaß beim Nachbacken!

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