Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



FAR BRETON IM AIRFRYER

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · BACKZEIT: 30 MIN.

Lust auf einen einfachen und schnellen Kuchen? Dann backt doch einen **Far Breton**! Das ist ein Rezept, das ich ganz oft „auf die Schnelle“ zubereite, wenn ich Lust auf etwas Süßes habe.

Ich habe das Rezept schon ein paar Mal auf dem Blog geteilt (Far breton klassisch oder mit Buchweizenmehl), aber diese Version muss ich euch einfach noch einmal zeigen, mit ein paar kleinen Tipps, die den Unterschied machen!

Der Teig für Far Breton ist im Grunde ein klassischer Crêpeteig. Ich mag ihn aber etwas cremiger und ersetze deshalb einen Teil der Milch durch Sahne (32–35 % Fett). Das Ergebnis: ein wunderbar zarter, leicht cremiger Teig.

Und ja… ich backe meinen Far Breton im Airfryer! Ich weiß, nicht jeder hat einen. Deshalb erkläre ich euch natürlich auch, wie es ganz klassisch im Backofen funktioniert, keine Sorge.

Für mich gehören im Alltag unbedingt Pruneaux d’Agen dazu (diese herrlich weichen Pflaumen aus Agen) : ein absolutes Muss! Und wenn mein Papa zu Besuch ist, weiche ich sie vorher gerne in etwas Rum ein… das gibt noch mehr Aroma.

Als Variante könnt ihr die Pflaumen auch in Armagnac oder sogar in Earl Grey Tee einlegen: schmeckt ebenfalls richtig lecker!

Zutaten für einen cremigen Far breton mit Sahne aus dem Airfryer:

200 bis 250 g Agen Pflaumen (Pruneaux d’Agen), 100 g Sahne (32-35% Fett), 100 ml Milch, 60 g Mehl T45, 15 Zucker, 1 EL Rum, 2 Eier (M),
+ 2 EL Mehl für die Pflaumen.

Utensilien: 18 cm Backform für Air-fryer

1- 2 EL Mehl auf die Pflaumen streuen und die Pflaumen darin wälzen. Das restliche Mehl entfernen.

2- In eine Schüssel das Mehl mit dem Zucker und den Eiern geben, leicht rühren.

Dann nach und nach die Milch und die Sahne geben, rühren. Den Teig sollte klumpenfrei sein.

3- Die Pflaumen in die Backform geben und den Teig darüber gießen. Im Airfryer bei 170°C etwa 25–30 Minuten backen (im Backofen 170°C-180°C aber 5 Minuten länger).

Am Ende am besten die Stäbchenprobe machen, um zu kontrollieren, ob der Teig durchgebacken ist. Der Teig wirkt direkt nach dem Backen noch nicht ganz fest, das ist normal. Er wird beim Abkühlen fester.

So sieht es aus....

4- Den Kuchen leicht abkühlen lassen, dann auf einen Teller stürzen und anschließend wieder auf eine Kuchenplatte wenden. Ich empfehle euch, die Unterseite des Far Breton immer unten zu lassen.

Et voilà!

Jetzt könnt ihr es lauwarm genießen, oder abkühlen lassen und mit einem Kugel-Vanilleeis oder ein bisschen Schlagsahne servieren!

Ein Far Breton ist wirklich einer dieser Kuchen, die immer gehen. Schnell gemacht, herrlich cremig und einfach typisch bretonisch.
Bei uns ist er oft spontan auf dem Tisch… und genauso schnell auch wieder weg.

Jetzt bin ich neugierig: Habt ihr Far Breton schon mal probiert? Und wie mögt ihr ihn am liebsten: klassisch mit Pflaumen oder mit eurer eigenen Variante?

Schreibt es mir unbedingt in die Kommentare, ich freue mich immer riesig über eure Ideen und Tipps!

BISOUS

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