Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BRETONISCHER KUCHEN MIT ÄPFELN UND CALVADOS – GÂTEAU BRETON AUX POMMES ET AU CALVADOS

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Ich weiß nicht, wie eure Woche war, aber unsere war sehr sehr anstrengend. Und, um uns noch etwas Gutes zu tun, gab es heute noch einen warmen und leckeren **Gâteau breton** mit **Äpfeln-Calvados Kompott**.

Ich kenne ihn aus meinen Familienreisen in der **Bretagne**. Dort haben wir ihn immer bei dem kleinen Bäcker um die Ecke gekauft. Natürlich haben wir den **original Bretonischen Kuchen mit in Rum eingelegten Pflaumen** gegessen….. Sooo gut (und auf dieses Thema komme ich bald, mit einer kleinen Geschenkidee für meinen Papa! □□).

Um, wie oft, etwas zu machen, dass Ihr noch nicht so kennt, habe ich mich entschieden, ihn mit Äpfel zu backen. Also eher einen Gâteau breton normand. Warum? Wir waren vor 2 Wochen in der Region unterwegs und haben 5 Kg Äpfeln beim Bauer am Süßen See gekauft, und für diesen kleinen Schönheiten musste ich langsam eine Benutzung finden. (anders als meine Tarte aux pommes …)

Heute wollten wir es uns also gut gehen lassen, mit einem „kleinen“ Stück Bretonischen Kuchen mit Äpfel (ja, wirklich nur ein kleines Stück, weil es quasi ein Butterkuchen ist, also 1 Stück reicht auch völlig aus!). Was gibt es also besser als Apfelkuchen, wenn man dazu richtig Butter, etwas Buchweizenmehl, eine Prise Salz und einen kleinen Schuss Calvados eingibt ?????? Ja, ich weiß, Schokokuchen ist nicht so weit entfernt, aber heute geht es ums Äpfel. □□

Der Trick mit dem Rezept ist, etwas saure Äpfel zu nehmen und etwas Salz in den Teig (oder direkt Salzbutter) zu geben. So wird der Kuchen leicht aromatisch und nicht zu süß. Bitte hier auch ist es wichtig, dass man Butter und keine Margarine oder ähnliches verwendet, wegen des guten Geschmacks und wegen der Konsistenz des Teigs.

Ich habe den Kuchen mit Weizenmehl und einem Teil Buchweizenmehl gebacken. Man kann ihn aber sehr gut mit Dinkelmehl und warum nicht einem Teil Kastanienmehl…. Mit Roggenmehl würde ich aber vorsichtig sein, da er sehr schnell andere Aromen überdeckt. Und alle Vollkornmehle sind ebenfalls für dieses Rezept willkommen. □□

Zutaten für einen Quichering (27mm hoch) mit 22 cm Durchmesser:

Tipp: Ihr braucht eine etwa so hohe Backform (also höher als 2cm) da der Teig sich dehnt!

200 g Weizenmehl, 75 g Buchweizenmehl, 1 TL Backpulver, 200 g Zucker, 200 g Butter (oder Beurre demi-sel), 5 Eigelbe, 2-3 Äpfel, 2 EL Zucker für das Kompott, 1 Prise Vanille, 2-3 EL Calvados, 3 EL Milch um den Kuchen zu pinseln.

1- Beide Mehle und das Backpulver zusammen mischen und durch ein Sieb passieren. Die Butter im Wasserbad schmelzen lassen. So sollte das Mehl danach aussehen, um keine Klumpen in dem Teig zu bilden.

2- Die Eigelbe mit dem Zucker schlagen bis es weiß wird. Dann das Mehl nach und nach eingeben und zum Schluss die geschmolzene Butter.

Der Teig sollte recht flüssig sein. Den packen wir in etwas Frischhaltefolie und legen ihn für Minimum 1 Stunde in den Kühlschrank. (Ich mag es am Abend zuvor zuzubereiten, so kann ich direkt am Sonntagnachmittag mit dem Backen weitermachen.)

3- Das Apfel-Calvados Kompott:

Die Äpfel schälen und in kleinen Stückchen schneiden. Zucker und Vanille dazu geben, noch den Schuss Calvados. Ich lasse das Ganze dann kochen, bis es schön weich wird und der größte Teil der Flüssigkeit verdampft ist.

4- Basteln:

Den kalten Teig aus dem Kühlschrank herausnehmen. Den Teig halbieren,

Ich breite dann beide Teigstücken in meinem Quichering, sodass beide die gleiche Form haben. Dafür lege ich meine Form mit der Frischhaltefolie und drücke einfach mit den Fingern den Teig überall. Denkt dran, einen kleinen Rand zu machen…

Dann nimmt man den Teig „Deckel“ von der Form weg und es wird jetzt der Teig Boden in der Form gedrückt.

Den Boden drücke ich direkt auf meine Backmatte (aber Backpapier geht genauso gut) . Ich vergesse meinen Rand nicht! In der Mitte des Bodens verteile ich mein Apfel-Calvados Kompott und ich lasse 1-2 cm Abstand von Rand!!!

Der Deckel kommt jetzt auf den Kuchen drauf und denkt auch hier wieder an den Rand. Ich drücke einfach schön an den ganzen Rand entlang, sodass mein Kuchen gut verschlossen ist.

In der Mitte des Kuchens mache ich einen kleinen Schnitt, um die Luft herauszunehmen.

Dann mit dem Rücken einer Gabel markiere ich den Teig mit längeren Streifen.

Der Kuchen wird noch mit Milch bepinselt und dann geht er in den Backofen.

Backzeit : 45-50 Minuten bei 180°C Umluft.

Wenn er schön goldfarbig wird, darf er auch raus!

Ich lasse ihn trotzdem ein kleines bisschen abkühlen, so 10-15 Minuten, bevor ich ihn ausschneide.

Dann wartet jeder schön gespannt auf sein Stück Kuchen.

Et voilà, uns hat es sehr gut geschmeckt, aber nur ein kleines Stück hat uns gereicht!

Den Rest Kuchen werde ich morgen meinem Sohn für die Schule einpacken und, wenn es immer noch zu viel gibt, kann ich immer den Rest in Portionen schneiden und einfrieren. Er lässt sich dann wunderbar auftauen und wieder warm servieren. □□

Bon Appétit und euch eine schöne Woche

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