Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MINI PALETS BRETONS MIT LIMETTE (MINI PALETS BRETONS AU CITRON VERT)

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · BACKZEIT: 16 MIN.

In der Adventszeit backe ich immer mein Lieblings-Plätzchen-Rezept. Dazu werden ab und zu mal schnell noch 2 (0der direkt 3) Portionen Palets oder Galettes bretonnes gebacken. Es ist eigentlich ganz einfach, weil man den Teig zubereitet, abkühlen lässt und dann einfach kleine Scheiben in Ringen oder Muffinformen gibt. Man spart sich das ganze Ausstechen.

Eigentlich ist es auch was den Kindern Spaß am meisten Spaß macht. Dieses Rezept ist allerdings das einzige Plätzchenrezept, bei dem bei uns der Teig von der Zubereitung bis zum Backofen „ganz“ bleibt. Es gibt einfach keine Möglichkeit, etwas Teig weg zu naschen, wie es beim Ausstechen der Fall ist.... ;-)

Ich mag Palets am liebsten traditionnel mit etwas Salzbutter aber dieses Mal sollte es eine frischere Version mit Limette werden. Ich möchte auch noch eine Version mit Schokostückchen zaubern … □□

Hier gab die Mini Variante davon, mit 4 cm passen die Leckereien perfekt im Mund ! □□

Was ist wichtig, um leckere Galettes bretonnes oder Palets bretons zu backen?

- **Die Zeit**: Der Teig muss richtig kalt sein, wenn er in den Backofen kommt.
- **„Eine gute Butter**„: Alles liegt in der Qualität der Butter, bitte dafür keine Margarinen oder Butterersatz verwenden, man schmeckt es direkt heraus und die Kekse sind dann nicht fest sondern weich.
- **Ein Prise Salz**: Auch wenn man sie mit „normaler“ Butter zubereitet, empfehle ich euch ein Prise Salz in den Teig zu geben. Es bringt dem anderen Geschmack (hier Limette) mehr zur Geltung.

Zutaten für 45 mini Palets oder 20 große Palets Bretons:

125 g Butter, 125 g Zucker, 1 Ei (Größe M) , 210 g Mehl (Typ405), 1/2 Päckchen Backpulver, 1 Limette, 1 Prise Salz. Milch zum Pinseln

1- Die Butter mit dem Zucker weich bearbeiten, dann das Ei, eine Prise Salz und die Zesten einer Limette und 1 EL Saft dazu geben.

Das Ganze wieder schön cremig rühren …

Jetzt das Mehl und das Backpulver dazu geben und noch ein letztes Mal rühren.

So sollte der Teig aussehen!

2- Den Teig herausnehmen (er klebt echt viel....)

und damit eine dicke Stange rollen.

Jetzt könnt Ihr den Teig einfach in Frischhaltefolie einrollen und im Kühlschrank lagern. Oder die mini Palets Bretons formen, in die Formen geben und ebenfalls in den Kühlschrank für 1 Stunde legen.

3- Wenn die Palets schön kalt und hart sind, den Backofen auf 190°C vorheizen. Die Palets bretons noch mit Milch bepinseln und dann ab in den Backofen für 15-17 Minuten.

Hooooo wie schön die aussehen ….

Ich hoffe, sie werden euch auch so sehr schmecken wie sie uns geschmeckt haben und ich freue mich auf eure Kreationen.
Ich wünsche Euch eine schöne Woche.

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