Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PALETS BRETONS MIT BUCHWEIZEN UND KARAMELL-SPLITTER

ZUBEREITUNG: 50 MIN. · BACKZEIT: 23 MIN.

Bonjour! Ich bin mal kurz wieder da!

Heute wurde fleißig zu Hause mit der Familie gebacken. Mein Kleiner wollte wieder mal Plätzchen backen aber so einfach Plätzchen macht doch keinen Spaß! oder?

Ich habe es ein bisschen „bretonischer“ gemacht und ein bisschen Buchweizenmehl und kleine Karamell Stückchen mit in den Teig hineingegeben. Und wie immer (ich glaube, es geht allen Eltern genauso…) wurde fast mehr Teig während der Zubereitung genascht, als gebacken wurde.

Manchmal möchte mein Sohn backen, nur um eine Ausrede zu haben, den Teig „roh“ zu naschen. Ich habe also für die Fotos noch ein bisschen Teig gerettet! □□ Dafür musste ich auch vorab den Teig rollen und einen einzelnen Palet wiegen… und das alles, um für euch rechnen zu können, wie viel Kekse man mit dem Teig backen kann. (weil ich am Ende überhaupt keine Ahnung mehr hatte, wie viele Kekse aus dem Teig sonst rauskommen wären!).

Der bretonische Geschmack kommt durch das Buchweizenmehl in dem Teig. Ich gebe aber nicht NUR Buchweizenmehl, sonst wird mein Teig zu bruchig. Manchmal mag ich es auch mit ein bisschen Dinkelmehl verfeinern…. aber jeder kann für sich ausprobieren, was ihm am besten schmeckt.

Bei uns ist es definitiv die Buchweizen Version.

In den Palets Bretons habe ich kleine Élats de Salidou gegeben (kleine Karamell Splitter), Ihr könnt sie aber einfach durch Schokoladen-Stückchen oder Krokant ersetzen. Es gibt den Palets einen kleinen Biss □□

Aber Achtung, ich habe deswegen für dieses Rezept leicht die Zuckerangabe reduziert, sonst ist es mir wirklich zu süß.

Wer die nciht „zu Süße“ Version lieber mag, kann die kleine Palet mit Limetten nach backen ! □□

Und noch ein paar letzte Tipps, um perfekte Palets Bretons zu backen:

- Weniger Zucker in den Teig geben, wenn man ihn mit zusätzliches Karamell, oder Krokant zubereitet.
- Den Teig in dem Kühlschrank abkühlen und fest werden lassen
- Dann ihn zwischen 2 Backpapierblätter (oder Schokoladenfolie) ausbreiten, ausstechen und direkt backen. Wenn der Teig nicht fest genug ist, verläuft der Teig aus den Ringen heraus.
- Die Formen oder Palet Ringe nicht bis ganz oben füllen, weil der Teig sich leicht dehnt.

Zutaten für 12-13 Palets Bretons mit Karamell Splitter:

100 g Zucker, 90 g Weizenmehl T65 , 30 g Buchweizenmehl, 120 g Butter, 3 Eigelbe, 1/2 TL

Backpulver, 1 Prise Salz, 45 g Eclat de Salidou (oder Krokant oder Schokoladen-Stückchen)

Utensilien: Palets bretons Ringen.

1- Die Butter im Wasserbad langsam schmelzen lassen. Beide Sorten Mehl durch ein Sieb geben. Die Eigelbe mit dem Zucker schlagen, bis es weiß wird. Dann das Mehl mit dem Backpulver und der Prise Salz in den Teig geben und nach und nach die geschmolzene Butter gießen.

Der Teig wird warm, weich und wie eine Kugel Knete aussehen:

Jetzt kommen die Karamell Stückchen (oder Schokolade, Krokant…) in den Teig:

Wenn es schön geknetet ist, wird der Teig mit Frischhaltefolie bedeckt, und er kommt für 30 Minuten Minimum in den Kühlschrank.

2- Den Teig zwischen 2 Schokoladenfolien ausbreiten (oder Backpapier) …

… 1 bis 2 cm dick ausrollen….

Daraus kleines Palets bretons ausstechen … und den Teig in den Palets Ringen (oder in kleine Muffinformen) lassen, um sie zu backen.

3- Backen: 20-25 Minuten bei 180°C Umluft. Achtung die Version, die in Silikonbackformen gebacken wird braucht 5 Minuten länger!

Et voilà , wir haben unsere kleinen bretonischen Kekse für das Goûter! Aber ich kann auch zugestehen, dass der rohe Teig auch total lecker ist!

Falls Ihr noch eine andere Version von Palets Bretons sucht, könnt ihr hier mal schauen: Palets Bretons mit Limette

Bisous et à bientôt

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