Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BROYÉ DU POITOU AU NOIX

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · BACKZEIT: 33 MIN.

In meiner letzten Fernsehsendung bei MDR um 4 (heute ist es übrigens wieder so weit!) hatte ich Walnüsse in einem traditionellen französischen Kuchen verarbeitet.

Im Poitou gibt es einen Kuchen, der „Broyé“ heißt und, den man ganz elegant mit einem Hammer brechen sollte. Also ich kenne es auch so, dass man es einfach mit einem guten Faust-Schlag bricht. Aber in manchen Bäckereien, wo es diesen Kuchen zu kaufen gibt, wird der Kuchen mit einem kleinen Hammer verkauft! Da fragen sich immer die Touristen, wofür der kleine Hammer da ist!? jetzt ist endlich das kleine Rätsel gelöst.

Der Broyé du Poitou ist in dem Originalrezept „Natur“ , also ohne Nüssen, aber selbstverständlich mit Schuß. Im Périgord gibt es aber viiiiiele Nüsse und insbesondere Walnüsse, sodass man den traditionellen Kuchen auch mal mit gemahlenen Walnüssen finden kann. Ich finde diese Variante des Rezepts viel feiner und der Schuss mit Rum gibt das Ganze auch eine kleine Extranote.

Ich gebe manchmal statt Rum auch Calvados in meinem Teig hinein, aber man könnte auch noch Cognac eingeben..... alles für Feinschmecker.

Jetzt wieder zu der Frage kann mein Sohn so etwas essen?

Da sind wir wieder komplett französisch und „JA – KLAR!!“ , isst mein Sohn diesen Kuchen total gern, eigentlich mehr wegen der Nüsse, als des Schuss. Beim Backen verdampft doch der Alkohol und es bleibt nur einen kleinen Geschmack“ , ein bisschen wie dieses Rum-Aroma, das man für die Plätzchen kaufen kann. Aber richtiger Rum schmeckt meiner Meinung viel besser . □□

Und so einfach ging es:

Zutaten für 1 Broyé du Poitou au noix:

5-6 Personen (30 -35 cm breiter Kuchen … ehrlich , ich habe es nicht genau gemessen):

250 g Mehl, 120 g Zucker, 120g Butter (weich also bei Zimmertemperatur), 1 Ei, 2 EL Rum (oder Calvados) , 1 Prise Salz, 150 g gemahlene Walnüsse, 1 Handvoll ganze Walnüsse, 1 Eigelb (+ 1 EL Milch)

1- Das Ei mit dem Zucker schlagen bis es weiß wird ….

… die weiche Butter dazu geben und schlagen ….

… es muss richtig cremig werden ….

Die gemahlenen Walnüsse hineingeben ….

... das Mehl durchsieben und dann auch mit in die Schüssel geben ....

... und nicht vergessen: der Schuss! (Rum oder Calvados)

...schlagen bis es fest wird. Jetzt habt ihr die Möglichkeit, den Teig in den Kühlschrank zu tun, fest werden zu lassen und später auszurollen oder direkt platt zu drücken.

2- Das Plattdrücken :

Auf einem mit Backpapier belegtes Backblech den Teig geben und mit der flachen Hand den Teig einfach ausbreiten. Der Kuchen sollte 1 bis max 2 cm dünn sein.

... die Walnüsse darauf verteilen und mit einer Mischung aus 1 Eigelb und 3 EL Milch die Fläche bepinseln....

Backen: Umluft bei 180 °C , 30 -35 Minuten

Komplett abkühlen lassen .

Jetzt müsst Ihr nur noch finden, wer den Kuchen zerschlagen darf. Es macht echt Spaß, aber aufpassen, dass die Stückchen nicht überall in der Küche rumfliegen !

BISOUS et bon Appétit

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