Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PALMIERS AUS SELBSTGEMACHTEM BLITZ-BLÄTTERTEIG MIT BRETONISCHEM GESCHMACK

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

Ich wollte immer mal „selber“ kleine **Palmiers zum Vesper** (Goûter) machen. Ich finde es immer nicht so toll, wenn man auf die Blätterteigrolle greift, aber bleiben wir mal realistisch: wer hat Zeit „auf die Schnelle“ einen 500g Blätterteig zu zaubern? Ich leider nicht!

Ich bin immer noch nicht zufrieden mit allen verschiedenen Sorten Blätterteig, die ich probiert habe. Entweder waren sie „mit Butter“ und 80% Palmfett, oder waren sie mit Dinkeln oder Roggen zubereitet. Also einen guten hellen, lockeren, mit NUR Butter zubereiteten Blätterteig habe ich leider hier in Deutschland nicht kaufen können.

Es bleibt mir nichts weiter übrig, als ihn selber zu machen. Leider dauert es seine Zeit. Ich habe also geschummelt und meinen Teig in den Tiefkühlschrank, jeden 2. Tour platziert. Ja, ja, ich habe 2 Tours gemacht im Schwung, dann ab in den TK und dann direkt 2 Tours gemacht. Da denkt ihr …. “ warte mal , sollten man nicht bei jedem Tour warten? eine Stunde oder so ? !“ …. Na ja, wenn es nicht um super Mille-feuilles oder Croissants geht, finde ich, dass es nicht sooooo schlimm ist.

Auf jedem Fall habe ich es gemacht und meine kleinen Palmiers waren trotzdem sehr „Blätterig“ und knusprig. Beim Backen haben die auch keine Butter „rausgeschwitzt“. Ich werde also in Zukunft auch so machen, wenn ich für eine Galette des rois oder ähnlich mal schnell einen Blätterteig brauche. Eigentlich ist es immer besser als der Gekaufte!

So zurück zur Idee hinter dem Rezept: Ich wollte kleine mini Palmiers (ich glaube hier heißt es Schweineohren…. also sorry, aber ich bleibe lieber bei den Palmiers! □□) zum naschen backen. Am Besten mit einem leichten **„**Salzbutter Karamell**“ Geschmack**. Aber so einfach ist es nicht, weil ich nicht mit Karamell backen wollte.

Ich habe also meinen selbstgemachten Blätterteig mit Vanille-Zucker bestreut und dann noch 2 gute Prisen Salz darüber gegeben. Beim Backen schmilzt der Zucker und mischt sich dann schön mit dem Salz. Meine kleinen Palmiers waren also schön karamellig mit einer leckeren Salznote. Soooo lecker! Ich werde aber nächstes Mal noch zusätzlich kleine Karamellsplitter hineingeben .. es gibt nie „zu viel Karamell “ oder ?

Wie immer bei der Rezept Entwicklung habe ich nur eine kleine Portion zubereiten. Und Ihr könnt euch schon denken, was passiert ist: nach 10 Minuten war schon alles „aufgenascht“ (ich weiß dass es das Wort nicht gibt , aber eigentlich sollte es es geben. !) Also vergesst nicht, falls ihr es nachbackt, dass es nur eine kleine Portion wird. Also einfach die Menge verdoppelt.

Zutaten für mini Palmiers mit Salzbutter Karamell:

35 Stück ungefähr

Für den selbstgemachten Blätterteig: 120g Mehl (Typ 405 oder T45), 25 g Zucker, 1 Prise Salz, 70 ml Wasser + 50 g Butter

Für den „Streusel“: 40 g Zucker, 1/4 Vanilleschote (oder 1 Tüte Vanillezucker), 1 TL Vanille

Extrakt, 2 gute Prisen Salz.

1- Der Blätterteig:

A- In einer Schüssel das Mehl mit dem Zucker und dem Salz geben. Rühren und dann das Wasser geben und mit einem großen Löffel rühren. Der Teig sollte sich vom Rand lösen.

B- Die Butter in einem 20 x 20 cm Backpapier Quadrat legen … Die Seiten des Backpapiers zusammenklappen und die Butter mit einem Nudelholz „platt-machen“.– ungefähr so (siehe Foto): …. Das Ziel ist es, dass man eine dünne Schicht Butter in dem Backpapier bekommt. Mein Butter Quadrat war ungefähr 10 x 10 cm.

C- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben ….

Den Teig ausrollen (ungefähr 25 cm lang und 12-13 cm breit) …..Dafür wird viel Mehl gebraucht, sodass den Teig nicht unten und auf der Rolle kleben bleibt.

Dann den Teig mit einem Brotstreicher pinseln, um das übrige Mehl zu entfernen. Jetzt auf die unteren Hälfte des Teigs das Butter Quadrat platzieren …. das Backpapier entfernen …. Die obere Seite des Teiges auf die untere zusammen klappen und die Seiten schön zusammen drücken. Die Butter sollte in dem Teig komplett gefangen sein! □□

D- Jetzt die verschiedenen TOUR:

Also den Teig erst mal 90° (eine Viertel) Drehung geben und viel Mehl überall (auf die Seiten , unten und oben) bestreuen. Es sollte NICHTS kleben bleiben. Sonst reist der Teig und dann kommt die Butter beim Backen raus.

Den Teig ausrollen, nicht auf einem Mal, sondern erst kleine Druckstellen machen und dann die Dellen ausrollen.

Hier könnt ihr diese Methode bei dem Croissant-Teig sehen :

Also erste grobe Druckstellen in den Teig machen …. und dann jede kleine Beule flach ausrollen… Der Teig wird schön glatt und lang sein.

Jetzt den Teig mit einem Brotstreicher vom Mehl befreien… und das obere Drittel zur Mitte klappen … wieder den Teig von Mehl befreien …. und das untere Drittel ebenfalls zur Mitte klappen.

Et Voilà, das war ein Tour. Ich habe direkt eine 2 Tour gemacht (ausrollen und falten noch einmal gemacht). Dafür muss man unbedingt den Teig wieder um 90° drehen!

Dabei ist mir ein kleines Malheur passiert: Ich habe nicht genug Mehl unter meinem Teig gemacht und mein Teig ist unten kleben geblieben. Beim Zusammenklappen ist der Teig gerissen und man konnte die Butter sehen. Diesen Fehler passiert euch Leser auch mal und hier mein kleiner Tipp für euch wie Ihr es „reparieren“ könnt: Einfach die Stellen mit VIEL Mehl trocken bekommen …

Nach den 2 Tours und dem kleinen Missglück, kommt der Teig für 20 Minuten in den Tiefkühlschrank. Nicht einfach so, ich packe ihn erst in Backpapier (mit viel Mehl, weil es auch hier nichts kleben sollte) .

E – Nach der kleinen „Halbzeit Pause“ geht es wieder los mit 2 Tours für meinen kleinen Teig:

Also erst den Teig eine Vierteldrehung geben, grobe Druckstellen, dann vorsichtig ausrollen ….. alles wie vorher: Mehl immer Wegpinseln …. und falten..

2- Nach diesen 4 (2 x 2) Tours, kann man endlich den Teig ein letztes Mal ausrollen ….. ganz dünn …. und ihn mit Vanillezucker und Vanilleextrakt bepinseln …. Ich habe ihn erst mit dem bisschen Vanille Extrakt bepinselt…

dann den Zucker mit Vanille darauf bestreut und meine 2 Prisen Salz verteilt :

Dann beide Seite zusammen rollen und den Teig in kleinen 1 bis 2 cm dicken Scheiben schneiden.

PS: Wenn der Teig zu weich ist, einfach ihn zusammen gerollt in den TK für 10 Minuten geben. Es lässt sich danach einfacher schneiden.

Ich habe die kleinen Palmiers auf meiner Backmatte gelegt, mit Milch bepinselt und noch mal mit etwas Zucker bestreut .

3- Backen: 180-190°C Umluft für 15 Minuten (20 Minuten , wenn sie schön braun sein sollen).

Achtung, falls Ihr sie größer macht, dann wird die Backzeit auch länger!

Et voilà le travail □□

Es war nicht soooo schwer aber hat viel Arbeit verlangt. Beim nächsten Mal werde ich eine größere Portion zubereiten und den Teig vor dem Backen einfrieren.

Gros 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