Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GIBASSIER

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · BACKZEIT: 23 MIN.

Es wird mir sehr oft gefragt, was wir als Franzosen in der Adventszeit so backen…. Es ist nicht so einfach, weil es ganz viele unterschiedliche Regionen in Frankreich gibt und jede hat so seine Tradition.

Es gibt zum Beispiel bei uns in Lothringen Plätzchen, Gugelhupf wie in die Elsass aber in der Bourgogne (Burgund) werden gern Nonnettes mit Marmelade gebacken.

Im Süden gibt es Navette mit Olivenöl und Orangenblütenwasser, die Pompe à l'huile, die Calissons, den Nougat, die Mendiants.

Fast überall in Frankreich werden viele Pralinen oder kleine Schokoladenkonfekte zubereitet, aber auch viele Leckereien mit Zucker wie kandierte Orangenschalen, Krokant, Meringue oder noch Karamell.

Es gibt also für jeden etwas dabei… schwierig sich für eine zu entscheiden!

Wir waren dieses Jahr extra fleißig mit dem Adventsbacken und heute wollte ich euch dieses große Plätzchen aus der Provence vorstellen: **den Gibassier**. Er wird am 24. Dezember abends serviert und gehört zu den 13 provenzalischen Nachtischen.

Der **Gibassier** besteht aus einem Plätzchenteig und kandiertem Obst. Der Teig wird mit Rosenwasser oder Orangenblütenwasser aromatisiert. Ich habe meinen Teig mit Butter zubereitet. Man kann ihn aber genauso gut mit Olivenöl machen. Dann wird der dicke Keks knuspriger. Als Obst ist es üblich, **kandierte Orangen** und Zitronen zu nehmen, dazu können auch Datteln, Griottes (Sauerkirschen) oder noch ganze Mandeln kommen. Alles, was man noch vom Adventsbacken übrig hat! □□

Und wie immer…. so einfach geht es…

Zutaten für 1 mittleren Gibassier für 3-4 Personen:

1 Eigelb (M), 60g Butter (Raumtemperatur), 50 g Zucker, 100 g Mehl, 1/2 TL Vanilleextrakt, 1 EL Orangenblütenwasser

1/2 kandierte Clementine, 6 Streifen kandierte Orangen, 6 Streifen kandierte Zitronen, 1 EL kandierte Sauerkirschen

Milch und Hagelzucker.

1- In einer Schüssel das Mehl, den Zucker, die Butter, das Eigelb und Vanilleextrakt geben, kurz umrühren und dann das Orangenblütenwasser dazu geben. Den Teig homogen kneten.

2- Das kandierte Obst in kleinen „mundgerechten" Stückchen schneiden und in den Teig „kneten". Nicht zu lange kneten, sonst wird der Kuchen danach härter.

3- Den Teig einfach mit den Hände ausbreiten und versuchen, ihm eine Blatt-Form zu geben. Man kann den Teig noch leicht anschneiden (oder auch nicht) wie eine Pompe à l'huile.

Den ausgebreiteten Teig mit Milch pinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

4- Backen: 20-25 Minuten bei 180°C Umluft. (kommt darauf an, ob Ihr es braun oder hell mögt.)

Der Gibassier wird nicht mit einem Messer „geschnitten", sondern mit den Händen gebrochen. Es ist eine Art Riesen Plätzchen, den man mit seiner Familie teilt. Dazu noch Clementinen, Calissons und Nougat servieren und schon riecht es wie Weihnachten in der Provence!

BISOUS und eine entspannte Adventszeit □□

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