

Essen in Frankreich

Gâteau breton

Gâteau pour 8 personnes
Préparation: 15 minutes
Cuisson: 45 minutes
un moule diamètre 26 cm

Ingrédients:

350 g de farine
1 œuf entier
5 jaunes d'œufs
280 g sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
zestes d'une orange non traitée
350 g beurre demi-sel très mou
2 c.à s. de Grand Marnier

Préparation:

Préchauffer le four sur thermostat 5 à 6.

Fouetter les œufs et le sucre vanillé (réservez un petit peu pour dorer le gâteau)

Verser la farine dans une grande jatte.

Creuser un puits au centre et y verser le sucre et la mélange d'œufs.

Ajoutez le beurre mou, les zestes d'orange et 2 cuillerées à soupe de Grand Marnier.

Travailler cette pâte avec une cuillère de bois juste pour mélanger les ingrédients.

Beurrer largement un moule à manqué ou une tourtière. Installer la pâte dans le moule et l'aplatir.

Dorer avec le reste des jaunes d'œufs.

Puis **strier** la surface de la pâte avec les dents d'une fourchette.

Faire cuire 45 à 50 minutes dans le four. Il doit être blond doré

Laisser refroidir avant de démouler.

Variation:

Préparer la pâte avec des pruneaux: 6 – 8 pruneaux, (coupés en dés)

bretonischer Kuchen

Kuchen für 8 Personen
Zubereitung: 15 Minuten
Backzeit: 45 Minuten
für eine Backform von 26 cm Durchmesser

Zutaten:

350 g Mehl
1 ganzes Ei
5 Eigelb
280 g Kristallzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
Zesten einer unbehandelten Orange
350 g sehr weiche gesalzene Butter
2 EL Orangenlikör

Zubereitung:

Backofen auf 180° **vorheizen**

Eier mit dem Zucker **verschlagen** (etwas zum Bestreichen übrig lassen)

Das Mehl in eine große Schüssel **schütten** (wörtlich: gießen). In die Mitte eine **Vertiefung machen** und Zucker und Eimischung hineingeben.

Butter, fein abgeriebene Orangenschale und den Orangenlikör **zugeben**.

Den Teig mit einem Holzlöffel **bearbeiten** und so die Zutaten gut miteinander vermischen.

Eine Springform mit glattem Boden oder eine Tortenform gut **buttern**, den Teig hinein geben und glatt streichen.

Mit dem Eigelb-Rest **goldgelb bestreichen**.

Nun in die Oberfläche des Teiges mit einer Gabel die typischen Streifen **einritzen**.

45 – 50 Minuten **backen**. Der Kuchen sollte goldgelb sein **Abkühlen lassen**, vor dem Rausnehmen aus der Form

Variation:

In den Teig 6 – 8 in kleine Würfel geschnittene Backpflaumen geben



Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

Essen in Frankreich ISBN 978-3-8370-0911-8 über www.essen-in-frankreich.de oder im Buchhandel €18,00