



Gateau breton

- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Dieser Kuchen hält gut und wird noch besser als die Tage vergehen. Er wird in der Regel in Rauten geschnitten und wird mit guten Kaffee genossen. Sie können gerne Creme oder Marmelade hinzufügen. In allen Versionen ist das ein Genuss.

Darüber hinaus ist der Vorteil von diesem Kuchen, dass er leicht für fast zwei Monate gelagert werden kann.

Dieser süß-salzige Kuchen stammt aus der Bretagne, Frankreich.

Breton Kuchen beinhaltet, wie Sie erwarten könnten, gesalzene Butter!

Er ist ein bisschen wie ein Clafoutis aber mit trockenen Pflaumen.

Dieser Kuchen ist wirklich sehr einfach vorzubereiten und ist so schnell gebacken, wie gegessen.

Zutaten

- 250 g Weizenmehl, gesiebt
- 4 ganze Eier
- 280 g Zucker
- 250 g Butter
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 EL Rosinen, gewaschen
- 5 EL Rum
- 2 mittelgroße, geschmackvolle Äpfel, geschält, entkernt, in dünnen Spalten
- Saft und etwas Abrieb von 1 Zitrone
- Abrieb 1 Orange
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- ½ EL Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 175 ° C, mit Umluft auf 150 ° C vorheizen, eine 23 cm große Tarte - oder Springform einfetten.

Schritt2

Die gewaschenen Rosinen ausdrücken und in dem Rum 2 - 3 Stunden marinieren.
Die Apfelspalten sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt3

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker weiß - cremig rühren, einzeln die Eier dazu geben.
Die Orangenschale hinzufügen, dann das Mehl darüber sieben und die Rosinen unterheben.

Schritt4

Die Hälfte des Teigs in der Form glatt verstreichen, rundherum mit den Apfelspalten auslegen.
Den restlichen Teig darüber geben, glatt streichen.

Schritt5

50 min. lang auf der mittleren Schiene backen, eventuell nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken, danach auskühlen lassen.

Schritt6

Das Eigelb mit etwas Milch und dem Puderzucker verrühren und den Kuchen damit einstreichen.

Zutaten:Apfel, eier, Mehl, Milch, Orange, Rosinen, Rum, Zitrone, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gateau-breton/>