



Gâteau breton

bretonischer Salzbutterkuchen

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

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

Préparation:

Préchauffez le four sur thermostat 5 à 6.
Fouettez les œufs et le sucre vanillé (réservez un petit peu pour dorer le gâteau)
Versez la farine dans une grande jatte.
Creusez 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.
Travaillez cette pâte avec une cuillère de bois juste pour mélanger les ingrédients.
Beurrez largement un moule à manqué ou une tourtière. Installer la pâte dans le moule et l'aplatir.
Dorez 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
Laissez refroidir avant de démouler.

Zubereitung:

Heizen Sie den Backofen auf 180° vor.
Verschlagen Sie Eier mit dem Zucker (etwas zum Bestreichen übrig lassen)
Schütten Sie das Mehl in eine große Schüssel. Machen Sie in die Mitte eine **Vertiefung** und geben Sie Zucker und Eimischung hinein.
Geben Sie die weiche Butter, fein abgeriebene Orangenschale und den Orangenlikör zu.
Bearbeiten Sie den Teig mit einem Holzlöffel, um so die Zutaten gut miteinander zu vermischen.
Buttern Sie eine Springform mit glattem Boden oder eine Tortenform, geben den Teig hinein und streichen ihn glatt. Mit dem Eigelb-Rest **goldgelb bestreichen**. Nun ritzen Sie in die Oberfläche des Teiges mit einer Gabel die typischen Streifen.
Backen Sie den Kuchen 45 – 50 Minute.
Er sollte goldgelb sein
Lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

