



Gâteau Breton mit Salzkaramell

Verwendete Form: Springform 24 cm Ø

Karamellcreme

- 170 g flüssige Sahne
- 1 Vanilleschote
- 130 g Zucker
- 130 g Glucosesirup
- 68 g gesalzene Butter
- ½ Teel. Fleur de Sel Flocken

Die Sahne mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen, von der Hitze nehmen und 10 Minuten ziehen lassen, dann die Vanilleschote entfernen. Währenddessen Zucker und Glucosesirup in einem anderen Topf bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Den Topf von der Platte ziehen und nach und nach die heiße Sahne einrühren (Vorsicht, der Karamell kocht hoch!). Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und den Karamell unter stetigem Rühren auf 102-105 Grad kochen lassen (Thermometer benutzen!). Dann die Butter Stück für Stück mithilfe eines Stabmixers untermixen. Zum Schluss die Fleur de Sel Flocken mit einem Löffel ins Karamell einrühren.

Gâteau Breton Teig

- 335 g Mehl Type 550
- 260 g Zucker
- 260 g gesalzene Butter (nicht zu kalt)
- 130 g Eigelb (von ca. 7 Eiern)

Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder fetten. - Mehl und Zucker in einer Schüssel vermischen. Die Butter Stück für Stück mit den Händen einarbeiten. Danach nach und nach das Eigelb hinzufügen und den Teig mit den Händen nicht zu lange verkneten. Wenn alle Zutaten gut vermengt sind, sofort aufhören zu kneten. Zwei Drittel des Teiges in die Springform geben und mit den Händen gleichmäßig flachdrücken. An den Rändern etwas höher ziehen, damit beim Backen der Karamell nicht seitlich austritt. Nun die Karamellcreme einfüllen, glattstreichen und die Form 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das restliche Teigdrittel zwischen zwei Backpapierblättern zu einem Kreis mit 24 cm Ø ausrollen und auf einer flachen Platte ebenfalls in den Kühlschrank legen. Nach 30 Minuten Kühlzeit das Backpapier abziehen und die Teigplatte möglichst glatt in die Springform auf die Karamellschicht legen. Die Ränder leicht andrücken und den Kuchen ca. 12 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Fleur de Sel Flocken

Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kuchenoberfläche mit dem Eigelb bestreichen und anschließend mit einer Gabel ein Muster in den Teig ritzen. Die Salzflocken aufstreuen und den Kuchen 45 - 60 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und aus der Form nehmen. - Der Gâteau Breton hält sich in einem gut verschlossenen Behälter oder in Alufolie gewickelt mindestens 1 Woche.

Quelle: Adapt. aus dem Buch [CAMEL](#)¹ von Christophe Adam

© Maren Lubbe - <https://maluskoestlichkeiten.de> 2018