



REZEPT FAR BRETON

Für uns ist dieser **puddingartige Kuchen** (manche nennen ihn auch Auflauf...) eine Versicherung für ein Stückchen **bretonisches Lebensgefühl** – und zwar zu jeder Jahreszeit, den ganzen Tag lang.

Eben wann immer uns das Bretagne-Fernweh überfällt. Er schmeckt wunderbar **morgens zum Frühstück**, passt an einem **Sommertag** toll zu einem Picknick (vielleicht mit einem Glas Cidre?), ist an einem ungemütlichen, verregneten Nachmittag der **perfekte bretonische Trost** zum Kaffee (am liebsten noch leicht warm...) und eignet sich natürlich eben auch bestens als **süßer Abschluss Ihres Vorfreudeabends**. Eine unserer lieben Gastgeberinnen hat uns extra ihr Familienrezept verraten,

damit der Far breton auch wirklich die maximale **Portion Bretagne** in Ihrer Küche verströmt. Legen Sie während des Backens bretonische Musik auf und tauchen ein in die Region – und in eine Mehlwolke ☺

Für 6-8 Personen (Backform von 22-23 Zentimetern Durchmesser, besser keine Springform – der Teig ist recht flüssig)

- 500 ml Milch
- 125g Mehl
- 125g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
 - 1 Prise Salz
 - 2 Eier
- 125 getrocknete Pflaumen
- 1 Tasse heißer, schwarzer Tee

Heizen Sie den Ofen auf 180° (Heißluft 160°) vor. Legen Sie die Pflaumen in heißem Tee ein. Rühren Sie die Zuckersorten mit den Eiern schaumig und würzen Sie alles mit einer Prise Salz.

Rühren Sie nach und nach das Mehl ein. Nun erhitzen Sie die Milch leicht und geben sie zu der Mischung dazu. Rühren Sie alles glatt.

Reiben Sie anschließend eine feuerfeste Form mit Butter aus und verteilen Sie die abgetropften und abgetupften Pflaumen darin. Gießen Sie dann den Teig darauf. Die Pflaumen müssen gut bedeckt sein. Ihre Form sollte hoch genug sein, denn der Teig geht beim Backen ordentlich auf.

Bei 180° (Heißluft 160°) ca. 40 – 45 Min. backen. Abkühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen 😊

France
naturelle