Französische Rezepte

- Croissants
- Macarons
- Baguette Parisienne
- Elsässer Flammkuchen
- Crêpes

•

Croissants



600 g	Weizenmehl Type 550
180 g	Wasser
250 g	Milch
50 g	Sahne
8 g	Hefe
50 g	Zucker
10 g	Salz
215 g	Butter, sehr weich
1	Eigelb zum Bestreichen
etwas	Sahne für das Eigelb
	Mehl für die Arbeitsfläche

Die Hefe wird zusammen mit dem Zucker in den vermischten Flüssigkeiten aufgelöst. Milch und

Sahne müssen nicht aufgewärmt werden, wenn ihr beides mit heißem Wasser vermischt. Hinzu kommt nun das Mehl und zum

etwas Wasser zum Benetzen

Schluss das Salz. Der Teig wird für 4 Minuten auf Stufe 1 und 15 Minuten auf Stufe 2 geknetet, bis ein feuchter Teig mit gutem Klebergerüst vorliegt.

Nun beginnt eine Stockgare von 3 Stunden, in denen der Teig nach jeweils 1 Stunde zweimal auf der bemehlten Arbeitsfläche gedehnt und gefaltet wird. Nach der dritten Stunde wird der Teig kräftig ausgestoßen, d. h. die Gärgase werden mit den Händen aus dem Teig ausgedrückt.

Der Teig wird in 4 gleiche Teile geteilt und jeweils sehr dünn zu einem Rechteck ausgerollt, etwa 25

x 40 cm. Es hilft, den Teig zwischendurch entspannen zu lassen, um ihn wirklich dünn auszurollen.

Die Butter wird in der Mikrowelle so weit erwärmt, bis sie wirklich weich, aber nicht heiß ist. Die Butter sollte eine Temperatur von 28 °C nicht übersteigen.

Die Butter wird dann auf dem ersten Teig-Rechteck dünn verteilt. Ich habe dazu die Finger verwendet, da ich so das beste Gefühl dafür hatte, wie viel Druck ich auf den Teig ausüben darf, ohne dass er reißt.

Ist die Butter dünn und gleichmäßig verteilt, wird der zweite Teiglappen auf den mit Butter bestrichenen gelegt und vorsichtig Ecke auf Ecke gezogen. Wieder wird der Teig mit Butter bestrichen und alles wiederholt, bis das letzte Teig-Rechteck aufliegt. Hier wird nur die Hälfte mit Butter bestrichen.

Die Teiglagen werden nun zur halben Größe zusammengefaltet.

Auf einem Küchenbrett darf die Butter im Kühlschrank 30 Minuten etwas aushärten und mit dem Teig verschmelzen.

Wieder aus dem Kühlschrank geholt wird der Teig leicht mit Wasser benetzt und nochmals gefaltet. Dabei wird der Teig an einer Seite gefasst und bis zur Hälfte eingeschlagen. Die andere Teighälfte wird darübergelegt und die Lagen werden gut angedrückt.

Nun wird der Teig zu den offenen Seiten hin, und nur zu diesen Seiten hin, ausgerollt. Ist eine Dicke von etwa 0,5 cm erreicht, wird dem Teig kurz Zeit zum Entspannen gelassen, bevor mithilfe eines Pizzamessers oder Messers Dreiecke aus dem Teig geschnitten werden. Beginnend mit der langen Seite werden die Croissants nun aufgerollt und als Hörnchen auf ein Backblech gelegt.

Nach einer Stockgare von 30 Minuten werden die Croissants mit dem mit etwas Sahne verquirlten Eigelb bestrichen und in den auf 240 °C vorgeheizten Ofen geschoben.

Die Croissants werden 5 Minuten bei 240 °C angebacken. Dann wird die Temperatur für weitere 20 Minuten auf 210 °C reduziert, bis die Croissants eine schöne Braunfärbung haben.

Auskühlen lassen und schlemmen!

Ergibt 10 Croissants.

Macarons



Für den Teig:

50 g	Mandeln, gemahlen, blanchiert
50 g	Puderzucker
30 g	Eiweiß, ca. 1 Ei
13 g	Zucker
wenig	Lebensmittelfarbe in Pulverform, nach Belieben

Für die Füllung:

50 g	Butter, weich
20 g	Puderzucker
60 g	Naturjoghurt
1 EL	Kakaopulver

Zubereitung

Auf einen Bogen Backpapier mit einem Bleistift in gleichmäßigen Abständen 24 Kreise à 3,5 cm \emptyset zeichnen. Das Backpapier dann umgedreht auf ein Backblech legen. Man kann auch eine Silikonmatte benutzen.

Die Mandeln mit dem Puderzucker sehr fein sieben und in eine Rührschüssel geben. Grobe Reste

wegwerfen.

Das Eiweiß mit einem Schneebesen des Handrührgeräts zunächst nur anschlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe den Eischnee ca. 3 - 4 Minuten zu einer sehr festen Masse schlagen. Nach Belieben die Lebensmittelfarbe hinzugeben.

Den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Mandel-Puderzucker-Mischung heben, sodass eine glatte und zäh fließende Masse entsteht.

Den Teig in einen Spritzbeutel der Größe 6 - 10 mit Lochtülle füllen und damit 24 gleichmäßige "Tupfen" nebeneinander in die Kreise spritzen. Von unten gegen das Backblech klopfen, um die Oberfläche des Teiges zu glätten.

Die Tupfen ca. 30 Minuten trocknen lassen, bis sich eine Haut bildet.

Den Ofen auf 160 °C vorheizen. Anschließend die Macarons-Schalen im Ofen auf der mittleren Ebene ca. 6 Minuten backen. Danach das Blech um 180 ° drehen und weitere 7 Minuten backen.

Die Macarons-Schalen aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier oder der Silikonmatte vom Blech ziehen und auf einem Gitter ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

In einer Schüssel die weiche Butter mit dem Schneebesen des Handrührgeräts weißcremig aufschlagen, dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. Den Naturjoghurt ebenfalls nach und nach hinzufügen. Danach das Kakaopulver untermischen.

Nun die Macarons-Schalen sofort mit der Buttercreme zusammensetzen.

Der Teig ist zwar für 24 Macarons gedacht, allerdings habe ich insgesamt 36 herausbekommen.

Baguette Parisienne

15 g Hefe

½ EL Zucker

½ Tasse/n Wasser, ca. 140 ml

250 g Mehl (Weizenmehl Type 405)

½ EL Salz

90 ml Milch



Die zerbröckelte Hefe mit dem Zucker in der Tasse, mit lauwarmen, Wasser auflösen. Das Mehl in eine Backschüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die aufgelöste Hefe zugeben. Die Hefe von der Mitte her mit dem Mehl verrühren, Salz und nach und nach die lauwarme Milch dazugeben. Wenn der Teig Blasen wirft, die Schüssel mit einem Tuch abdecken und ca. 45 Minuten gehen lassen. Nun den Teig in 2 - 3 Stücke zerteilen und zu 40 - 50 cm langen Rollen wirken. Mit dem Schuss nach oben auf das eingefettete Backblech legen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Die Brote umdrehen und 4 - 5 mal schräg einschneiden und mit Wasser bestreichen. Eine Tasse heißes Wasser vorsichtig in den vorgeheizten Backofen stellen. Das Blech auf die unterste Schiene des Backofens schieben.

Backtemperatur: E: 225° C, Gas: Stufe 5-6

Backzeit: ca. 20 Minuten

Elsässer Flammkuchen



400 g	Weizenmehl Type 550
20 g	Hefe
¼ Liter	Wasser, lauwarm
3 EL	Öl
125 g	Räucherspeck
500 g	Zwiebel(n)
1 Becher	saure Sahne
1 Becher	süße Sahne
	Salz und Pfeffer

Für den Teig die Hefe mit etwas Wasser verrühren. 10 min. stehen lassen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Hefemischung, das übrige Wasser, das Öl und etwas Salz zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt 30 min. an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Speck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben hobeln. Saure und süße Sahne mit Salz und Pfeffer verquirlen.

Den aufgegangenen Teig vierteln. Jedes Teigstück am besten auf einem großen Stück Backpapier zu einer hauchdünnen rechteckigen Platte auswellen. Je 1/4 der Sahnemischung darauf verstreichen und mit Zwiebeln und Speckstreifen bestreuen.

Die Flammkuchen einzeln im Umluftherd bei 220 °C in 10 - 15 min. goldbraun backen.

Variationen: Mit Münsterkäse, Roquefort, Pilzen, gepresstem und gesalzenem Knoblauch belegen.

<u>Crêpes</u>



Mehl, Milch, Salz, Vanillezucker und Eier verrühren, den Cognac und die zerlassene Butter dazugeben, abermals verrühren. In eine Pfanne geben, gerade soviel, bis der Boden bedeckt ist und ca. 2-3 Min. bei mittlerer Hitze auf jeder Seite "braten".

Je nach Wunsch können die Crêpes mit Marmelade, Zucker, Zimt, Käse, Schinken, belegt werden. Nach dem Belegen den Crêpe etwas einrollen und genießen.

Quellen

https://www.chefkoch.de/rezepte/3489471519903317/Croissants.html

https://www.chefkoch.de/rezepte/51361018096290/Crepes.html

Baguette Parisienne von Moermel | Chefkoch

Französische Macarons von Lina Ida | Chefkoch

Elsässer Flammkuchen von matze36 | Chefkoch

Moules Frites mit Aioli von CK Print-Kochschule | Chefkoch