



KOUIGN AMANN

ZUTATEN 4 P.

- 250 g Mehl Typ 550
- 10 cl Wasser
- 200 g leicht gesalzene Butter
(*beurre demi-sel*)
- 200 g Zucker
- 10 g frische Backhefe
- 5 g Salz

Kouign Amann ist ein französischer Kuchen, eine regionale Spezialität der Bretagne. Kouign Amann bedeutet Butterkuchen, „Gâteau au beurre“ auf Französisch. Er muss innen weich und außen knusprig sein. Er muss warm gegessen werden, damit man die Butter richtig schmeckt. Seine Popularität nahm bis heute zu: Seit 2002 findet in der Bretagne ein Konditorei-Wettbewerb für den besten Kouign Amann statt. Und 2015 wurde sogar ein „Nationaler Tag des Kouign Amann“ in San Francisco eingeführt.

ZUBEREITUNG

- 1. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie aufweicht**
- 2. Hefe mit warmem Wasser in einer Schüssel vermischen**
- 3. Mehl und Salz vermischen. Salz und Backhefe dürfen sich nicht berühren!**
- 4. Mehl darüber streuen und den Teig zu einer Kugel formen**
- 5. Den Teig mindestens 2 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen**

FORMEN

- 1. Auf der Arbeitsfläche Mehl verteilen und den Teig mit einem Nudelholz in ein dünnes Rechteck formen (1 cm Höhe)**
- 2. Kalte Butter und Zucker auf den Teig legen und die Seiten aussparen: einen Rand von ca. 3 cm lassen**
- 3. Den Teig in der Länge in 3 Teile falten und die Seiten übereinander klappen**
- 4. Diesen Schritt noch einmal in der Breite wiederholen**
- 5. Mit dem Nudelholz den Teig erneut zu einem Rechteck ausrollen**
- 6. Noch einmal kalte Butter und Zucker auf den Teig legen und die Schritte 3 bis 6 wiederholen**
- 7. Den Teig in eine runde Form falten**
- 8. Den Teig auf Backpapier in eine Kuchenform geben**
- 9. Butter und Zucker über den Teig verteilen**
- 10. Mit einem Messer ein Muster auf die Teigoberfläche ritzen**
- 11. Bei 210° Celsius für 35 Minuten im Ofen backen**
- 12. 5 Minuten abkühlen lassen (nicht länger!), damit der Zucker erhärtet**
- 13. Danach sofort servieren (mit Zucker und etwas Vanilleeis)**