

Elsässer Bredele: die besten Rezepte

Alsace (Elsass), Entdecken, Genuss, Grand Est, Lokal & lecker, Rezepte

Virginie Cartin, die Partnerin von Yann Navarro. Foto: Maunder



Bredele nennen die Elsässer ihre köstlichen Weihnachtsplätzchen. Lasst euch doch einmal vom [Atelier de Yann](#) für eure Weihnachtsbäckerei à la française inspirieren!



Foto; Hilke Maunder

Yann Navarro, *maître chocolatier, pâtissier, glacier und confiseur*, eröffnete sein L'Atelier de Yann im Herzen von Colmar am 26. November 2015. Er betreibt die Bäckerei mit Café und Backküche mit seiner Partnerin Virginie Cartin. In diesem Jahr gibt es nur französische Plätzchen auf dem bunten Teller!

Navarro hat mit der offenen Backstube, in der man das ganze Jahr hindurch Backkurse buchen kann, direkt am Cathedralplatz den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt. Zum Atelier gehört ein Café und *Tearoom*, der längst zum In-Treff der Einheimischen aufgestiegen ist.

• 10, Place de la Cathédrale, 68000 Colmar, Tel. 03 890 20 01
00, www.facebook.com/LAtelier-de-Yann, www.atelier-de-yann.com



„Bürahiffale“ sind ganz typisch elsässische *Bredele*, Weihnachtsplätzchen. Foto: Hilke Maunder

Bredele de Noël: *Bürahiffalas*

Ein bisschen beschwipst sind diese Traditionsekexe aus dem südlichen Elsass. Die Korinthen sind mit Kirschwasser getränkt!



Zutaten (für 250 g)

40 g Butter
 25 g Puderzucker
 13 g Honig
 20 g Eigelb
 13 g Eiweiß
 40 g Mandelmehl
 50 g Mehl T55 (deutscher Mehltyp: 550)
 3 g Lebkuchengewürz
 0,5 g Zimt
 0,8 g Backpulver
 40 g Korinthen
 Kirschwasser

Zubereitung

Die Korinthen im Kirsch einweichen lassen, am besten über Nacht. Vor dem Verarbeiten das Kirschwasser abgießen und die Korinthen sanft etwas ausdrücken. Butter und Honig schmelzen, mit Puderzucker verrühren. Erst das Eiweiß, dann das Eigelb langsam zugeben während des Rührens. Ist alles fein verrührt, Mandelpulver, Mehl, Zimt, Lebkuchengewürz und Backpulver während des Rührens beifügen. Danach vorsichtig die Korinthen unterheben. Die Masse in eine Spritztüte füllen und ca. 1 cm hoch und breit auf das Backblech setzen. Bei 180° Celsius rund zehn Minuten backen.

Yann Navarro zeigt, wie man eine Spritztüte richtig hält.
 Foto: Hilke Maunder



Bredele de Noël: Kokosmakronen (*macarons coco*)



Zutaten (für 300 g)

80 g Eiweiß
180 g Zucker
20 g Honig
100 g Kokosraspel
10 g Mehl
5 g Vanille-Zucker

Wichtig für perfekte Kokos-Macarons: der sehr feste Eischnee. Foto: Hilke Maunder

Zubereitung

Zucker und Eiweiß auf mittlerer Hitze unter schnellem stetigem Schlagen langsam erwärmen. Sobald die Masse 50° Celsius warm ist, mit dem Mixer auf höchster Stufe schlagen.

Den Honig verflüssigen und langsam in die steifer werdende Masse gleiten lassen. Sobald die Baiser-Masse fest und erkaltet ist, die Kokosraspel, Mehl und Vanillezucker unterheben.

Mit einer Spritztüte den Meringue-Teig auf ein mit Backpapier ausgelegten Blech legen. Auf mittlerer Schiene bei 135 Grad rund 14 Minuten backen.



Weihnachtsbäckerei mit Yann Navarro in Colmar

Bredele de Noël: *Sablé croissant de lune* (Elsässer Kipferl)

Zutaten (für 250 g)

90 g Mehl
80 g Butter
40 g fein gemahlener Puder von gerösteten Haselnüssen
7 g Vanillezucker
30 g Puderzucker
1 Messerspitze Salz



Elsässer Kipferl: ab in den Ofen! Foto: Hilke Maunder

Zubereitung

Die Butter schmelzen und mit dem Salz, Puder- und Vanillezucker vermengen und rühren, bis die Masse heller wird. Dann erst Haselnüsse und Mehl zugeben. Den Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Danach daumendicke Teigwürste drehen, in 1 cm große Stücke zerteilen und Halbmonde formen.

Bei 145° Celsius für 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. In einer gut verschlossenen Metalldose aufbewahren und absorbierendes Papier zwischen die einzelnen Lagen legen.