

Far Breton – Franse pruimencake / Far Breton – A French Plum Cake



Boodschappenlijst

1 liter volle melk
1 vanillestokje
200 gram tarwebloem
175 gram kristalsuiker
snufje zout
4 biologische vrije uitloop eieren
+/- 20 pruimen (gedroogd of op siroop)
boter om de ovenschaal in te vetten

Zo maak je een Far Breton

Verwarm de oven voor op 180°C

Snijd het vanillestokje in de lengte door de helft.
Doe het samen met de melk in een pannetje.
Verwarm het enkele minuten op laag vuur (laat het niet koken).
Neem het vanillestokje er dan weer uit.

Doe de bloem met de suiker, zout, lauwe melk en eieren in een kom.
Klop het doorelkaar met een garde.

Vet een dichte ovenschaal (rond of rechthoekig) in.
Verdeel de pruimen over de bodem en giet voorzichtig het beslag erbij.
Zet de schaal 75 minuten in het midden van de oven.

Wacht tot de bovenkant van de Far Breton een lichtbruine kleur heeft.
Prik met een satéstokje in de Far, als het er schoon weer uitkomt is hij gaar.

Laat de Far Breton anders nog wat langer in de oven staan

Far Breton – Franse pruimencake / Far Breton – A French Plum Cake



Shopping list

200g wheat flour
175g granulated sugar
1 liter whole milk
4 organic eggs
+/- 20 plums (dried or in syrup)
1 vanilla pod
a pinch salt
Butter to grease the baking dish

How to make a Far Breton

Preheat the oven to 180°C

Cut the vanilla pod in half lengthwise.
Put it in a saucepan together with the milk.
Heat it for a few minutes over low heat (do not let it boil).
Then remove the vanilla pod.

Put the flour, sugar, salt, lukewarm milk, and eggs in a bowl.
Whisk it together.

Grease a closed baking dish (round or rectangular).
Divide the plums over the bottom and carefully pour the batter over them.
Place the dish in the middle of the oven for 75 minutes.

Wait until the top of the Far Breton has a light brown colour.
Poke the Far with a skewer; if it comes out clean, the cake is done.

Otherwise, leave the Far Breton in the oven a little longer