

Der Far Forn oder bretonischer Far aus Port-Louis (Morbihan)



Für den Far breton braucht man:

- 2 Eier
- 8 Eßlöffel Weizenmehl
- 6 Eßlöffel Puderzucker
- 1 Schale Milch
- 100 g Rosinen
- 1 kleines Glas Rum oder Bauernschnaps
- Butter

Zubereitung: 30 bis 40 Minuten; achtgeben

Alle Zutaten gut vermischen, um einen glatten, ausreichend flüssigen Teig zu erhalten. In eine gut gebutterte Form gießen. Bei schwacher Hitze backen. Abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Die Rosinen können durch in Rum aufgeweichte Backpflaumen ersetzt werden. Die Mengen kann man variieren, je nachdem, ob ein dicker oder weicher Kuchen gewünscht wird.