Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GALETTE DES ROIS CLEMENTINES ET PRALINÉ (FRZ. DREIKÖNIGSKUCHEN MIT CLEMENTINEN UND NOUGAT)

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · BACKZEIT: 50 MIN.

Also ich weiss, es ist längst noch nicht Dreikönigsfest aber ich muss schon üben und neue Rezepte für euch entwickeln! Ich habe auch eine Live Sendung am 6. Januar bei MDR um 4 und ich muss auch üben!!! Peter ist immer schon fresch also wäre es schön, wenn für einmal, nichts schief gehen würde! □□

Also ich habe noch meine Eltern zu Besuch und in zwei Tagen kommt noch Familie dazu und es werden 4 Kinder zu Hause sein …. Ich freue mich schon auf die kleine „Estomacs sur pattes“ (Magen auf Beinen) … Es heißt, ich werde backen können, was ich mag, es wird alles aufgegessen . □□

Also hier erstmal meine erste Idee: Clementinen mit Praliné (Nougat). Die Säure kombiert sich gut mit der Süße des Nougats, und ich war sehr überrascht, dass es so frisch geschmeckt hat.

Ich wollte mal eine kleine „Petit-fours“ Version von der Galette des rois machen. So kann sich jeder ein Stück nehmen, ohne das man Krümmel überall hat! Es war aber schwierig, die gebrauchte Menge an Füllung zu schätzen und ich hatte am Ende soooo viel Füllung übrig, dass ich noch mit einer Rolle Blätterteig eine kleine Galette mit dem „Rest“ Füllung gezaubert habe.
Also ich gebe euch hier das Rezept für 12 kleine Galettes plus eine mittlere Galette, aber Ihr konnt auch genau so gut nur kleine Galettes machen (24 oder noch mehr kommt drauf an wie viel Blätterteig Ihr habt!)

Zutaten für 12 kleine Galettes und eine 16 cm Galettes, oder 25 kleine Galettes

2 Blätterteig Rollen, 100 g gemahlene Haselnüsse, 80 g Zucker, 70 g Butter, 2 Eier, 3 EL Milch, 3 Clementinen, 2 EL Grand Manier (oder Amaretto), 60 g Haselnuss Praliné.

1- Die Butter mit dem Zucker zusammen arbeiten bis sich beide schön mischen. Dann kommt 1 Ei dazu und es wird gerührt bis die Masse cremig wird.

2- Die gemahlenen Haselnüsse kommen rein. Jetzt der Saft einer Clementine,

… und den Grand Marnie.

3- Die anderen beiden Clementinen werden filetiert und den Nougat in groben Stücken geschnitten.

4- Aus dem Blätterteig kleine Kreise ausstechen, und auf die Hälfte davon kommt die Creme. Oben drauf wird jeweils ein Stück Filet und Nougat aufgeteilt …. und in einer der 12 Galettes habe ich eine Fève versteckt! (bei 24 Galettes werde ich aber nicht so Gemein sein und 2 Fèves verstecken!) .

… der Deckel wird mit einer Mischung aus 1 Eigelb und 3 EL Milch geklebt. Ich habe auch vorher den Deckel mit einem Messer leicht angeschnitten, sodass ich schöne Muster bekomme.

5- Den Deckel noch mit der Eigelb-Milch Mischung pinseln und die kleine Galette für 20 Minuten bei

180-185 °C Umluft in den Backofen schieben, die 16 cm breite Galette braucht aber dafür 40 Minuten in dem Backofen.

Ich denke, ich werde sogar für die kleinen Cousins, sogar 4 Féves verstecken !!!! Krone kann man basteln und jeder kann nach Wahl Glitzer oder Dinos darauf kleben!

Ich wünsche euch noch einen schönen Sonntag und hoffe, Ihr habt schöne Weihnachttage mit euren Liebsten verbracht!

Gros bisous

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de