Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GALETTE DES ROIS FAÇON STRUDEL OU PRESQUE (GALETTE DES ROIS STRUDEL ART)

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Bonne Année et bonne santé für 2016! Ich hoffe Ihr seid gut reingerutscht und ihre habt eine schöne Zeit mit euren Liebsten verbracht.

Bei uns war das Haus voll, immer wieder Besuch und ich habe mich ein bisschen ausgetaubt was das Backen und Kochen angeht. Gleich habe ich wieder eine Live-Sendung beim MDR und ich habe das Thema „Galette des rois“ gründlich erarbeitet. Heute habe ich für euch eine lustige Mischung zwischen Deutschland und Frankreich: eine Galette des rois mit einer strudelartigen Füllung.

Ja ich weiss, es ist nicht das traditionelle Strudelrezept, aber versucht mal 3 und 4-Jährigen eine Füllung mit Rosinen und Rum zu verkaufen. Ich wünsche euch viel Spaß dabei aber ich mache mir diesen Stress nicht. Also statt Rum gab es Apfelsaft und statt die Rosinen, selbstverständlich Schokoladen-Drops. Ein kleiner echter Strudel gab es dann für die Großen!

Ich habe eine große Galette des rois zubereitet, aber hier auch muss ich gestehen, dass, mit der ganzen Action zu Hause, ich der Blätterteig fertig gekauft habe und nicht (wie es sich manchmal gehört) selber gemacht. Aber 8 Menschen zu versorgen ist mir schon genug. Ich habe aber bei meinem Einkauf geachtet, dass es ohne pflanzlichem Fett ist, sondern nur mit „gutem Butter“ !

Also die Füllung war echt perfekt für die Galette. Total saftig und knackig wegen der Mandeln….. eine Premiere für uns mit Strudelfüllung und es wird auch als Tarte demnächst zubereitet.

Zutaten für Galette des Rois Strudel Art) für ein 26 cm Galette (6-8 Personen) :

3-4 Äpfeln, 1 Zitrone, 1 Vanilleschote, 100 g Rosinen (oder bei mir Schokolade), 100 g gehobelte Mandeln, 75 g Zucker, 50 g Butter, 150 ml Apfelsaft, 1 Eigelb+ 2 EL Milch, 2 Blätterteigrollen (bitte mit Butter)

1 Fève!

1- In einer Pfanne die Mandeln rösten und dann auf die Seite legen.

2- In der Pfanne die Butter schmelzen und den Zucker dazu geben. Wenn sich ein schöner Karamell bildet…… kommt die in Stückchen geschnittenen Äpfeln drin mit ein bisschen Vanillemark. Dann kommt der Saft einer 1/2 Zitrone und der Apfelsaft mit rein. Mann kann auch ein bisschen von den Zitronenzesten eingeben.

Ich lasse es jetzt 8 bis 10 Minuten köcheln bis die Flüssigkeiten quasi weg sind. Ungefähr so :

3- Vom Herd wegnehmen und die gerösteten Mandeln dazu geben. Und dann die Schokoladen-Drops…

4- Ein Blätterteigrolle auf ein Backblech mit Backpapier ausbreiten. Die Füllung darauf platzieren

….. und die Fève verstecken!!!!!!! Die zweite Blätterteigrolle kommt obendrauf, um die Füllung abzudecken. Mit einer Mischung aus 1 Eigelb und 2 EL Milch die Seiten zusammen kleben.

Nur noch ein Muster auf die Oberfläche leicht „anschnitten“ (hier haben die Kinder ein bisschen geholfen!) und mit der Eigelb-mischung bepinseln.

5- Die Galette des rois wird bei 180° C Umluft 45 Minuten lang gebacken.

Die Kleinen habe sie so schnell weggeputzt, so schnell konnte man nicht blicken!

Also diese Variation von der Galette des rois ist fast unser Favorit geworden. Falls Ihr Strudel mögt ist es auch für euch eine schöne Abwechslung, oder?

Ganz liebe Grüße und bonne semaine.

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