Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GALETTE DES ROIS (TRADITIONELLER KUCHEN ZUM DREIKÖNIGSFEST)

ZUBEREITUNG: 50 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 25 MIN.

„**La galette des rois**“ ist bei uns in Frankreich eine Tradition am 6. Januar. Man isst sie in fast jeder Familie oder man bringt eins mit zur Oma.
Es handelt sich um einen Blätterteigkuchen, der mit „**Frangipane**“ gefüllt ist. Es gibt heutzutage alle mögliche Variationen von der „Galette des rois“ mit Apfelkompott, mit Schokoladenfüllung oder mit Pistazien.

Was ist eine Frangipane?

Der „**Frangipane**“ ist eine Creme aus Mandelpuder, Zucker und „**crème patissière**“

Alle Info und Hilfreiche Tipps über Creme Patissière findet ihr in meine neue Blog Post über „Crème Pâtissière„.

Die Besonderheit dieses Kuchens ist, dass man in der Füllung eine „**Fève**“ (eine kleine Figur aus Porzellan) versteckt . Derjenige, der diese Feve in seinem Stück Kuchen findet wird für den Tag zum König genannt. Deswegen bekommt man immer vom Bäcker eine Krone wenn man eine **Galette des rois** kauft.

Es ist und bleibt einfach Tradition, der Kuchen ist meistens zu trocken aber, da jeder hofft die „Feve“ zu bekommen, isst jeder minimal ein Stück davon. Man trinkt dazu Kaffee oder Tee aber in dieser besonderen Zeit ist es auch üblich, dass eine Flasche Champagner oder Cidre geöffnet wird. (Ich bleibe wie Ihr wisst zur Zeit beim Tee)

Jedes Jahr kann man seine Galette variieren und ich mag es ein bisschen Fruchtig zu machen. Die Kindern finden die Varianten mit Nussnougat oder Schokolade immer besser aber mein Favorit war die Mango-Kokos Galette…. mal sehen was ich noch dazu als neue Idee schreiben wird ! □□

Kleiner Nachtrag: Hilfe, meine Füllung ist zu flüssig!

Das kann mehrere Ursachen haben:

- Die **Butter** war **zu weich**, dadurch wird die Creme insgesamt zu flüssig.
- Die Crème pâtissière wurde nicht lange genug gekocht, und war **nicht dickflüssig genug**– das ist in 90 % der Fälle der Grund.
- Die Crème pâtissière war noch **zu warm**, als sie mit Butter und Mandelcreme vermischt wurde, sodass die Butter geschmolzen ist.

Was hilft?
Die fertige Frangipane Creme in einem tiefen Teller (vorher mit Frischhaltefolie bedeckt) verteilen. Anschließend **kalt stellen** – entweder im **Kühlschrank** oder im Tiefkühlschrank –, bis sie fest wird. Ihr könnt die Creme sogar komplett **einfrieren**.

Danach die feste Creme einfach wie gewohnt auf den Blätterteig legen.

Hinweis:
Ist die Creme **vollständig gefroren**, die Backzeit bitte um etwa **10 Minuten verlängern**.

Falls ihr noch mehr Info über den Thema Galette des rois möchtet, hört euch gern mein Podcast (Folge 12)

Folge 12: Galette des rois (Dreikönigskuchen)

Alles über die Galette des rois und diese schöne Tradition zum Dreikönigsfest.

Folge 12: Galette des Rois (Dreikönigskuchen)
1x

- 0,75x
- 1x
- 1,25x
- 1,5x
- 1,75x
- 2x

--:--

Audio herunterladen

Gemeinsam Backen? Ich habe dieses Galette des rois Live auf **Instagram** gebacken. Schaut euch gern den **Live-Sendung** an:

auf Youtube :

oder Instagram:

Zögert nicht, eure Fragen im Kommentar zu stellen. Es kann nur alle Leser weiterhelfen.

Mehr Galette des Rois Rezepte **findet ihr im** Rezeptsammlung**.**

Zutaten für eine 20 bis 22 cm große Galette des rois:

2 Blätterteigen, 1 Eigelb + 1 EL Milch, 1 „Fève“ und Krone.

Frangipane :
A- die creme pâtissière : 125 ml Milch, 1 Eigelb, 1 Pck. Vanillezucker, 30 g Zucker, 1 EL Speisestärke (oder Mehl).
B-Mandel-Creme : 150 g Mandelpuder, 80 g Zucker, 2 Eier, 50 g Butter.

Utensilien (Optional) : Schablone für Galette des rois, Backmatte, Pinseln, Schneebesen, Teigschaber, Backblech.

1- Die Creme Pâtissière:

Das Eigelb mit dem Zucker (30 gr) schlagen bis es weiß wird (hell gelb), dann den EL Speisestärke hineinrühren. Jetzt die Milch mit der Packung Vanillezucker in einem Kochtopf aufkochen. Aus dem Herde nehmen und die Masse hineingeben. Dann wieder leicht erhitzen, bis die Creme **dickflüssig** wird.

Ihr könnt auch die Temperatur kontrollieren: Creme Patissière sollte dann bei 82-84°C gekocht werden, um schön dick und cremig zu werden.

Die creme pâtissière ist jetzt fertig , sie muss nur noch ein bisschen abkühlen, um weiter verwendet zu werden.

2- Die Mandelmasse:

Die Butter mit der Zucker weich schlagen. Die Eier dazu geben. Dann das Mandelpuder dazu geben und kräftig rühren bis die Masse cremig wird.

3- Die Creme Pâtissière in die Mandelmasse geben und rühren.

Jetzt ist ihre Frangipane fertig. Sie können es noch mit Bittermandelaroma, mit Rum oder wie ich mit Orangenblütten Wasser verfeinern (1 TL reicht).

4- Basteln:

Der erste Blätterteig ausrollen und die Frangipane auf die Mitte gießen. Rund um den Teig mit dem Eigelb (+ Milch) pinseln, und die „Fève“ nicht vergessen ! (einfach auf der Frangipane platzieren). Dann mit dem anderen Blätterteig zudecken und mit dem Eigelb + Milch bepinseln.

5-Backen: Anschließend in den Backofen bei 200°C für 15 Minuten und dann für 180°C für 20 Minuten Umluft schieben.

Oder direkt bei 190°C Umluft für 35-40 Minuten.

Die Galette des rois genießen wir meistens lauwarm.

Wir haben es beim Besuch meines Cousins mitgenommen und im Familienkreis gegessen, wie üblich bei uns am ersten Sonntag nach Neujahr.

Sie hat allem geschmeckt und Damien (so heisst mein Cousin) hat die Fève gehabt und war also unser König.

Also ich hoffe ihr habt genauso gut dieses Jahr in der Familie angefangen!

Bonne journée et à très bientôt.

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