Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GALETTE DES ROIS BASKISCHER ART

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · BACKZEIT: 38 MIN.

Erstmal alles Gute zum neue Jahr. Ich hoffe, ihr seid gut hineingerutscht…

Wie jedes Jahr muss ich unbedingt eine Galette (oder 2 .. 3 …) backen. Mein Sohn fragt mich danach schon seit 2 Wochen. Er liebt sie sooo sehr … es ist ein bisschen wie eine große Apfeltasche für ihn. □□

Dieses Mal wollte ich etwas Cremiges und Fruchtiges haben. Deswegen habe ich Schwarzkirschmarmelade (geschenkt von meiner lieben Christina) verwendet. Es hat mich ein bisschen an den Gateau Basque erinnert (dafür habe ich leider auf dem Blog kein Rezept, weil es in meinem nächsten Buch sein wird). Der Gateau Basque wird immer mit Kirschmarmelade und einer Mandelcreme gefüllt. Ich habe hier einfach statt Mürbteig Blätterteig genommen et voilà, schon ein neues Rezept.

Für das Fotoshooting war ich mir nicht so ganz sicher. Die klassische Version ist schön aber meine Küche sah ein bisschen mehr nach dem unteren Foto aus (mit Malstifte, Knete um die Fêve die Kronen zu basteln, einfach Kindersachen überall verteilt). Welches gefällt euch am besten? Für mich ist es das Untere, weil ich es mit meinem Sohn gemacht habe. Aber ich lasse euch die Wahl □□

(selbstverständlich wurde die Fève aus Knete nicht in den Kuchen hinein gesteckt!!!)

Den Blätterteig habe ich wieder mal gekauft und bin leider noch von keiner Marke richtig überzeugt. Auf das Thema komme ich noch einmal in einem nächsten Post. Für heute musste es einfacher sein (ich musste doch noch eine Krone basteln!!!) und der Kuchen hat trotzdem geschmeckt!

Zutaten für 1 kleine Galette des rois mit Schwarzkirschkonfitüre mit 20-22 cm Durchmesser:

1 Rolle Blätterteig, 60 g Butter, 60 g Puderzucker, 60 g Mandelmehl, 1 Ei (M oder S), 4-5 EL Schwarzkirschmarmelade.

1- Die Butter mit dem Puderzucker cremig, mit einem Löffeln bearbeiten. Dann das Ei und das Mandelmehl dazu geben.

und cremig rühren…

2- Den Blätterteig ausrollen und daraus 2 Kreise ausschneiden.
Ein erster Ring auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Mandeln Creme verzieren… Dann die Marmelade darauf verteilen (1 cm dick) und die Fève nicht vergessen!

Und den zweiten Teigkreis darauf platzieren.

Tipp: Ich schneide auf dem Kreis vorher Motive leicht an und dann kommt er auf dem Kuchen. Sonst sind die Motive unregelmäßig.

Mit einer Mischung aus 1 Eigelb und 2 EL Milch bepinseln und die Galette des Rois 35-40 Minuten bei 180°C Umluft backen.

Sooo es ging ja doch schnell … und ich kann es mir auch sehr gut mit Blaubeeren oder schwarzen Johannisbeeren-Marmelade vorstellen. Falls es euch zu süß ist, einfach den Zuckeranteil in der Mandelcreme halbieren!!!

Bisous und eine schöne Woche.

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