Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BRATAPFEL-GALETTE DES ROIS MIT RUM UND WALNÜSSEN

ZUBEREITUNG: 4 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 25 MIN.

Alle Jahre wieder gibt es eine leckere **Galette des Rois** (unser französischer Dreikönigskuchen) auf meinem Blog – und mein Sohn freut sich jedes Mal wie ein König!
Bei uns gehört sie fest zu den Feiertagen und wird ab Ende Dezember bis weit in den Januar hinein gebacken.

Dieses Jahr hatten wir so viele Walnüsse aus dem Garten, dass eine Galette des Rois **mit Walnussfüllung** einfach ein Muss war. Also habe ich statt der klassischen Mandelcreme eine zarte, leicht nussige Walnusscreme zubereitet – mit **weniger Zucker**, damit es nicht zu süß wird.

Obendrauf kam eine dicke Schicht **gebratener Äpfel** in Salzbutter-Karamell, ein Hauch Zimt und ein guter Schuss meines Lieblingsrums.

Und was soll ich sagen? **Ein Gedicht!** Aromatisch, nussig, fruchtig, perfekt ausgewogen – diese Bratapfel-Rum-Version mache ich ganz sicher wieder. Vielleicht sogar als Füllung für eine Apfeltarte… wer weiß? Vielleicht schaffe ich es ja, das Rezept noch mit euch zu teilen!

Heute geht es aber erst einmal an die **Galette-des-Rois-Variante**.

Tipps

Hier ein paar kleine Tipps, damit sie euch wirklich perfekt gelingt:

Füllung immer am Vortag zubereiten

Warum? Weil sie eingefroren wird und so beim Backen perfekt in Form bleibt.

Blätterteig mit Butter verwenden

Ich achte immer darauf, Butter-Blätterteig zu nehmen. Der aus dem Kühlregal funktioniert gut, ist aber oft etwas dünn. Wenn ihr könnt, nehmt TK-Blätterteig – der ist meist dicker, stabiler und schön buttrig. Selbstgemachter Teig? Natürlich himmlisch… wenn man Zeit hat.

Füllung variieren

Walnüsse, Mandeln, Pistazien, Haselnüsse – alles funktioniert wunderbar!

Weniger Zucker in der Creme

Die Bratapfel-Schicht enthält bereits Salzbutter-Karamell und bringt genug Süße. Also kann man mit Zucker in der Nusscreme ruhig sparen.

Zutaten für eine Galette des rois mit Bratapfel, Walnüssen und Rum:

Durchmesser 20-22cm für 5-6 Personen

1 große Blätterteig Rolle,
Bratapfel Mischung: 2 Äpfel (Boskoop), 1/2 TL Zimt, 2 EL Rum, 1-2 EL Salzbutter Karamell Creme , (optional : 1 EL Zucker), 1 Handvoll Walnüssen.

Walnusscreme: 100 g Butter (Zimmertemperatur), 100 g Walnüsse (gemahlen), 50 g Zucker, 1 Ei, 1/2 TL Zimt

Zum Pinseln**:** 1 Eigelb + 2 EL Vollmilch
Deko: Quittengelee + 2 EL Puderzucker

Hinweis: Salzbutter Karamell Creme könnt ihr selber machen, hier das Rezept!

Utensilien: Fève (Porzellanfigur), Krone, 20 cm Quiche Ring, Pinsel, Galette des rois Schablone.

1- Die Äpfel schälen und klein schneiden. Alles in eine Pfanne geben, dazu den Rum, 1/2 TL Zimt gemahlen. Abdecken und köcheln lassen, bis die Stückchen zart werden.

Dann vom Herd wegmehmen, die Salzbutter Karamell Creme und dann die Walnüsse dazu geben. Einfach umrühren, das Karamell wird langsam schmelzen. Auf die Seite stellen.

2- Walnuss-Creme:

Die Walnüsse fein mixen – es sollte ein Pulver geben.
In eine Schüssel, die weiche Butter mit dem Zucker, Ei, Zimt, rühren. Dann die gemahlenen Walnüsse geben.

Einen Quiche-Ring mit Frischhaltefolie bedecken und darin die Walnuss-Creme verteilen.

3- Jetzt kommt die leicht abgekühlte Bratapfelmasse auf die Füllung.
Alles gleichmäßig verteilen. Achtung: Vergesst nicht, die Fève (Porzellanfigur) gut in der Creme oder der Apfelfüllung zu verstecken!

Die Masse glatt drücken und mit Frischhaltefolie abdecken.
Dann einfrieren, bis alles fest ist.
Ich lasse sie in der Regel einen Nachmittag oder über Nacht im Tiefkühler.

4- Wenn die Füllung fest ist, geht es weiter.
Den Blätterteig ausrollen und halbieren. Einen Teil des Blätterteigs auf ein mit Backmatte ausgelegtes Backblech legen.

Die gefrorene Füllung aus dem Ring lösen, das Backpapier entfernen und die Füllung mittig auf den Blätterteig setzen.

Mit dem zweiten Blätterteigstück abdecken und die Ränder gut zusammendrücken.

Tipp: Ihr könnt die Ränder leicht mit etwas Milch bepinseln, damit sie besser zusammenkleben.

Nun die Galette mit einem sauberen, runden Schnitt zurechtschneiden. Anschließend mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bepinseln. Nach Wunsch eine **Galette-des-Rois-Schablone** (oder ein schönes Muster) auflegen und vorsichtig andrücken.

Zum Schluss kleine Einschnitte in die Deckschicht machen, damit Luft und Dampf entweichen können.

Backen: 200°C Oben/unten oder 180°C Umluft für 45 Minuten. Die Galette sollte goldig werden. Ein paar Minuten länger wenn nötig.

Die Galette des rois mit Quittengelee pinseln und mithilfe der Schablone mit Puderzucker beschmücken (optional).

Et voilà!

Fertig ist eure Galette des Rois – herrlich knusprig, saftig und voller winterlicher Aromen!
Ich kann euch dieses Rezept wirklich nur ans Herz legen: Die Kombination aus Walnüssen, Bratapfel, Zimt und einem Hauch Rum ist einfach himmlisch und nicht zu süß… genau so, wie wir es in Frankreich lieben.

Wenn ihr die Galette ausprobiert, schreibt mir unbedingt in die Kommentare, wie sie bei euch geworden ist – und wer bei euch die Fève gefunden hat!

Ich wünsche euch ganz viel Freude beim Nachbacken und ein wunderschönes *fête des rois*.
À très bientôt et bon appétit !

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