Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GALETTE DES ROIS MIT PFLAUMEN UND ZIMT

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

Und so fängt wieder die kurze aber leckere „Galette des rois“ Zeit! Es wird nach der perfekten oder ausgefallenen Fève gesucht, die schönste Krone gebastelt und nach dem exquisiten Rezept gesucht. So einfach ist die Sache in Deutschland nicht. Ich Frankreich kann man einfach bei seinem Lieblings-Patissier seine Galette bestellen und sie wird sogar mit der passenden Krone geliefert.

Um eine gute Galette backen zu können, braucht man wie oft „Die gute Butter!“ … um den Blätterteig zuzubereiten. Ihr könnt es auch fertig kaufen , aber bitte auf die Qualität achten. □□

Da es noch bei uns Komplet weihnachtlich ist, habe ich meine erste Galette des rois mit Pflaumen und Zimt gebacken. Soooo lecker. Eigentlich bin ich ein Fan vom Deutschen „Pflaumenkuchen mit Streusel“, und ich konnte es nicht verpassen, mich von so einem leckeren Kuchen inspirieren zu lassen. Also Pflaumen-Kompott gekocht mit Zimt war unser Ersatz für unseren gewöhnlichen Apfelmus. Dazu kommt noch eine kleine Mandelcreme und so war der Kuchen quasi bereit.

Für diese Galette habe ich nur 1 Rolle Blätterteig verwendet und sie viereckig gemacht, sodass kein Restteig entsteht. Es war sehr praktisch, aber ich habe sie lieber rund. Ist irgendwie der Klassiker □□

Und womit kombiniert ihr Pflaumen? Ich mag auch ein bisschen Tonkabohnen… muss ich mal sehen, was sich noch ergibt.

Zutaten für 1 Galette:

250-300 g Pflaumen , 3 EL Zucker , 1/2 TL Zimt, 1 Blätterteigrolle, 1 Fève ,

Mandelcreme: 100 g gemahlene Mandeln, 100 g Zucker, 100 g Butter, 1 Ei

1- Die Pflaumen in kleinen Stückchen schneiden, mit Zucker und Zimt als Kompott kochen

2- Mandelcreme:

Ich habe einfach die Butter mit dem Zucker cremig geschlagen, dann das Ei und die gemahlenen Mandeln als letzte.

3- Die Mandelcreme mit dem Pflaumenkompott mischen …

Den Blätterteig ausrollen und die Creme auf einer Hälfte verteilen, die Fève darin verstecken. Dann den Teig zusammen klappen. Drumherum den Teig drücken, um ihn zu verschließen…

Mit einer Gabel den Teig markieren und mit Milch bepinseln.

4- Die Galette des rois 25 Minuten bei 185-190°C Umluft backen.

Dann gibt es nur die Frage, wer der König oder die Königin wird?

Ich wünsche euch bon appétit und teilt uns doch mit, was für euch am besten mit Pflaumen passt?

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