Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GALETTE DES ROIS RÖLLCHEN MIT SCHWARZER SESAMPASTE (GALETTES ROULÉES À LA PÂTE DE SÉSAME)

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · BACKZEIT: 38 MIN.

C'est bon la Galette, aber was macht sie für Krümel! Ich kann echt nie ein Stück komplett sauber schneiden, ohne dass sich überall kleine Stückchen verteilen!

Ich wollte dieses Mal eine „fertig-Portionierte" Variante, ein bisschen wie mein Chinois oder Brioche machen. Es hat wunderbar geklappt und jeder konnte sich für den „Goûter" ein Stück (oder mehr) nehmen. Selbstverständlich war die Fève in einer der Rollen versteckt, und heute durfte Papa sogar der König sein □□

Zu der Füllung wollte ich euch einfach nur noch eine Idee mitgegeben. Ihr könnt einfach eine Mandelcreme zubereiten und sie nach Ihrem Wunsch aromatisieren. Ob mit Schokolade oder wie ich einfach 2 EL schwarze Sésampaste oder warum nicht Pistazienpaste, (Rezept zum Selbermachen findet Ihr hier), es ist für mich die einfachste Galette Variante.
Immer das gleiche Verhältnis Mandeln, Zucker und Butter, 1 Ei und ein bisschen Mehl für die Bindung et voilà!

So einfach kann es gehen. (und Ja, ich muss es wieder gestehen, ich habe den Blätterteig nicht selber gemacht!) □□

Zutaten für eine gerollte Galette des rois:

1 Blätterteigrolle, 100 g Butter, 100 g gemahlene Mandeln, 100 g Zucker, 2 EL schwarze Sesampaste, 1 El Mehl, 1 Ei + 1 EL Aprikosengelée zum Pinseln.

1 Fève (Porzellanfigur) und eine Krone für den König oder die Königin

1- Die Füllung:

Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Dann die schwarze Sesampaste (oder Pistazienpaste oder Schokolade…) dazu geben und rühren, dann das Ei und das Mehl .

und alle rühren, bis die Creme homogen ist.

2- Basteln: Eine Backform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Blätterteig ausrollen und die Füllung darauf gleichmäßig verteilen.

Ich habe den Teig halbiert und kleine 4 cm breite Bänder geschnitten. Die werden dann zusammen gerollt. Nicht vergessen, in einem der Röllchen die Fève zu verstecken.

Und alle Rollen in die Backform platzieren. (ich habe am Ende bemerkt, dass meine 26 cm Backform zu groß war und ich habe noch ganz schnell einen Backring um meine Rolle platziert!) … deswegen das Backpapier □□)

Jetzt 35-40 Minuten bei 190°C Umluft backen.

Wenn die Galette aus dem Backofen kommt, sie kurz abkühlen lassen und dann mit etwas Aprikosengelee pinseln. So wird sie schön glänzend!

Und so könnt Ihr einen fast sauberen Tisch halten und eine leckere Galette genießen. Es war eine lustige Idee, aber mein Sohn meinte, es ist schöner, wenn die Galette ganz goldig ist! Aber er hat trotzdem 3 Stücke davon gegessen ..... also ich werde bestimmt morgen die traditionelle zubereiten aber mit der gleichen Füllung.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachbacken und viel Glück bei der Wahl zur Königin oder zum König.
Bisous
Eure Aurélie

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