Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



NUSS NOUGAT GALETTE DES ROIS

ZUBEREITUNG: 2,5 STUNDEN · BACKZEIT: 45 MIN.

Und so geht es weiter mit meinen Dreikönigskuchen Rezept Ideen: Dieses Mal habe ich einen kleinen Wirbel auf meiner Galette angeschnitten! Ich wollte, dass es nach Oben geht, aber hat sich trotzdem super schön herrausgezaubert □□

So kann man die Füllung durch sehen und der Wirbel gibt etwas Volumen an einen normalerweise flachen Kuchen. Ich habe wieder die gleiche „eingefrorene Füllung“ verwendet und es ist wieder super gelungen. Man kann quasi nichts falsch machen mit einer **Galette des rois**.

Von ein Paar Jahren hatte ich mal ein Schokoladen Galette gemacht, und die Wirbel Idee hatte ich auch direkt geformt (wie hier) gemacht. Hier wird mein Dreikönigskuchen als kleine Portion gemacht (also für mich war es ein bisschen zu viel) und der Wirbel als Dekoration gab einen sehr leckeren Blick…. da man die Praliné **Füllung** durchsehen konnte. LECKER!

Ich erinnere euch noch einmal daran, dass der Pralin nichts mehr als karamellisierte Haselnüsse ist, die gehackt werden. Das ist es nur eine Frage von „wie fein es gehackt wird“. Ich bereite gern meinen Pralin selber (50 g Haselnüsse für 50 g Zucker) und mixe es ganz fein. Dann geht es in einem Glas und ich kann damit meinem Praliné verzieren, Tarte aux pommes, Naturjoghurt, oder noch Financiers. Manchmal klebt es am Glas, dann mixe ich ihn wieder und hop in den Kuchen.

Zutaten für 4 individuelle mittlere Nuss Nougat Galettes des rois:

1 Rolle Blätterteig,

70g gemahlene Haselnüsse, 60 g Puderzucker, 60 g Butter (weich), 1 Ei, 2 EL gehackter Pralin (oder Krokant), 1 EL Zartbitterkakao,

Haselnüsse und Zucker (und ein bisschen Pralin oder Kokrant) fur die Deko!

+ 1 Fève zum Verstecken

1- In der Schüssel die gemahlenen Haselnüsse, Puderzucker, Butter mischen, dann das Ei dazu geben. Wenn der Teig cremig ist (und kein Butterstückchen mehr gibt) kommt der Pralin in den Teig und das Zartbitterkakao.

2- In kleinen Ringen (oder Muffinformen) von ungefähr 7-8 cm, Frischhaltefolie legen und die Füllung verteilen, die Folie zusammen falten und das Ganze für Minimum 2 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen. Ich habe die Nacht gewartet.

3- Basteln:

8 kleine 9-10 cm Blätterteigkreise ausschneiden …. und die Fève bereit halten..

… auf die Hälfte des Kreises ein Füllung geben … in eine Fève eindrücken… Den anderen Blätterteigkreis mit Milch bepinseln und den „Milchseite“ nach unten auf den gefüllten Boden legen, Die Seiten zusammen mit den Fingern drücken…

… dann mit eine Gabel die Seiten leicht andrücken…. Den Deckel erst jetzt in einem Spiral Motiv anschneiden. Und alles mit Milch bepinseln, und mit Pralin (oder Krokant) bestreuen.

4- Backen:

Die Galettes des rois bei 180°C Umluft 40-45 Minuten backen. Ihr könnt trotzdem testen, ob die Füllung gebacken ist, indem Ihr die Füllung mit einem kleinen Messer anstechen und das Messer sauber oder leicht feucht herauskommt. Es kommt darauf an, wie fest gefroren eure Füllung war. Wenn es noch nicht soweit ist, einfach die Temperatur bei 170°C herunter drehen und 10-15 Minuten länger backen.

Et voilà!

Wir haben 4 Galettes aus den Zutaten bekommen, Ihr könnt sie aber kleiner zubereiten und mehr kleine Galettes des Rois haben.

Dann nicht vergessen, die Galettes gut zu mischen, so dass die Galette mit Fève nicht mehr erkennbar ist So könnt Ihr loslegen mit „Ene mene muh, und raus bist du!“

BISOUS et bon week-end

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