Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



FRUCHTIGE GALETTE DES ROIS MIT SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

ZUBEREITUNG: 4 STUNDEN · BACKZEIT: 25 MIN.

Diese Woche war wieder viel los bei uns und ich hatte fast keine Zeit, noch mein erstes Galette des Rois Rezept (für dieses Jahr) zu posten. In Frankreich wird dieser traditionelle Kuchen am 6. Januar und seit ein paar Jahren eigentlich den ganzen Januar lang gegessen.

Hier eine kurze Erklärung über diese **Galette des rois** für diejenigen, die sie nicht kennen: Es ist ein traditioneller Kuchen aus Blätterteig, in dem ein Fève (kleine Porzellanfigur) versteckt wird. Der/diejenige, der/die die Feve bekommt, wird an dem Tag König/in: darum werden alle Galettes des rois in französischen Bäckereien mit einer Krone verkauft.

Zu Hause haben wir oft welche parat, aber ich finde es auch eine sehr schöne Idee, gemeinsam mit den Kindern (während der Backzeit), eine eigene Krone zu basteln. So kann auch jeder seine Krone (mit Glitzer und Co.) basteln und jeder kann irgendwie König oder Königin werden. Denn man muss auch klar und mit offenen Augen an die Sachen rangehen: es gibt nur eine Fève in dem Kuchen! Es bedeutet, dass leider alle Kinder, die die Fève nicht haben, kein König oder Königin sein werden.... und das ist der Moment, wo Ihr Euch denken könnt, welches Drama zu Hause folgen wird. Es ist eine ernste Sache für die Kinder, ich muss aber immer schmunzeln ....

Also falls es irgendwie helfen kann, denkt an das „Kronenbasteln“ für die Kinder, es kann den Nachmittag retten.

So und jetzt zum Rezept: der Tipp für dieses Rezept ist **„wie kann ich viel Füllung in meiner Galette des rois bekommen?“**. Ganz einfach die Füllung zubereiten, in eine passende Form geben, einfrieren und dann damit die Galette füllen. Tipps und Tricks findet ihr unten in dem Rezept.

Dieses Jahr wollte ich mit einer fruchtigen Galette des rois anfangen. Cassis (Schwarze Johannisbeere) fand ich sehr erfrischend, aber ich hatte es bereits mit anderem Obst zubereitet. Hier findet Ihr eine kleine Auswahl an Galette Rezepten von den letzten Jahren:

- Galette des Rois mit Mandelcreme (Traditionelles Rezept)
- Galette nach Strudel Art
- Galette mit Mango und Kokosnuss
- Galette mit Mohn und Zitronen
- Galette mit Schokolade
- Galette mit Schwarze Kirsche Füllung
- Galette mit schwarze Sesam
- Galette mit Nussnougat und Clementine
- Galette mit Haselnuss Nussnougat
- Galette mit Frangipane und Apfelmousse
- Galette mit Pflaumen und Zimt
- Galette mit Pistazien und Sauerkirsche

Hier geht es zum Rezept :

Zutaten für eine 20 cm Galette des rois mit Cassis: (ungefähr 4-5 Personen)

75g Puderzucker, 90g gemahlene Mandeln, (ich habe eine Macarons Backmischung genommen und einfach gemahlene Mandeln noch dazu gegeben), 90g weiche Butter, 1 Ei, 50ml Cassis püree

1 Blätterteigrolle (ohne Palmöl), 3 EL Milch, 1 kleine Ausstechform, 2-3 EL Cassis Püree, 1-2 EL Puderzucker

1- Die gemahlenen Mandeln mit dem Puderzucker und der Butter weich schlagen, dann das Ei und den Cassis dazu geben… rühren bis man eine cremige Masse bekommt.

Wenn ihr eine größere Porzellanfigur habt, könnt ihr sie jetzt schon verstecken. Ansonsten geht es auch im letzten Schritt. Wie in meinem anderen Rezept mit Mohn (hier) die Füllung in eine mit Frischhaltefolie bedeckte Form eingießen und einfrieren. Sie braucht dann Minimum 2 Stunden in dem Tiefkühlschrank.

2- Wenn die Füllung hart ist, kann es mit dem Rest – Bastelarbeit weitergehen!

Ich habe meine Blätterteigrolle ausgerollt und mit dem für die Füllung benutzten Ring überprüft, dass die späteren 2 Hälften Teig groß genug für die Füllung sein werden. Man kann auch leicht diesen Kreis markieren. In diesem Kreis habe ich dann kleine Löcher mit meiner mini Ausstechform gemacht. dann kommt die gefrorene Füllung auf die untere Seite …. (natürlich ohne Papier… Präzision ist immer gut □□) so ist es besser …

Dann den Teig – Deckel (mit Löchern) obendrauf legen. Und ja, ich habe meinen noch mit kleinen „Kratzern“ beschmückt…. Über das Deko-Thema werde ich nicht sooo viel erzählen, jeder hat so seine Vorliebe.
WICHTIG: die Fève verstecken, falls es noch nicht gemacht wurde … und den unteren Teig gut mit Milch pinseln … so klebt er mit dem Deckel besser zusammen und dann gut beide Teige drücken. Wenn ich fertig bin, sieht man gut wie hoch die Galette ist. Die Ränder sauber ausschneiden. Jetzt nur noch die Galette mit der Milch bepinseln und dekorieren…

3- Backzeit: 180 °C Umluft für 45 Minuten. (Achtung, dass es nicht zu dunkel wird.) und Ja es muss so lange sein, weil die Füllung eingefroren ist und länger braucht!

Also einfach beobachten und am Ende mit einem dünnen Messer die Füllung einstechen, um zu sehen, ob die Füllung gebacken ist. Man kann es auch sehen, weil die Füllung nach oben kommt (in die Löcher! Wie auf dem Foto.) Beim Abkühlen senkt sie die Füllung wieder zusammen.

Um noch eine fruchtigere Galette des rois zu haben, habe ich noch ein bisschen (je 1 TL) Cassis Coulis in die Löcher gegeben. Noch ein bisschen Puderzucker obendrauf und hopp auf dem Tisch. Die Galette kann auch fertig gebacken eingefroren werden.

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