Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ZITRONEN-MOHN-DREIKÖNIGSKUCHEN (GALETTE DES ROIS PAVOT ET CITRON)

ZUBEREITUNG: 22 STUNDEN · BACKZEIT: 40 MIN.

Es ist bald wieder so weit … und der/die kleinste in der Familie muss sich unter dem Tisch verstecken! Warum? Um die Galette des rois Stückchen zu verteilen! So will es die Tradition, um Gerechtigkeit im Haus zu gewähren. Wer an diesem Tag König/in sein darf, ist eine ernste Sache …. und es wird nicht geschummelt.

Das Prinzip bleibt immer das Gleiche: Wer die Fève bekommt, bekommt auch die Krone und wir „König“ oder “ Königin“ für den Tag.

Wenn sich die ganze Familie nachmittags für eine „Galettes des rois“ trifft, gibt es oft Tränen, da es nur 1 König/in sein darf. Deswegen empfehle ich euch extra Kronen zu basteln oder einen kleinen „Kronen-Basteln-Nachmittag“ zu planen, so dass alle Kinder ihre eigene Krone bekommen. So werde viele Dramen verhindert. Hier findet Ihr eine kleine Vorlage zum Krone-Basteln.

Dieses Jahr habe ich wieder zum Thema experimentiert. **Als Erstes gibt es eine Galette des rois mit einer aromatisierten Creme Amandine, Mohn und Zitrone.** Die Zitrone sollte ein bisschen Frische in die Masse geben. Ich wollte noch kleine Stückchen Marzipan dazu geben, aber mein Rest haben wir alle für meinem letzten Brioche-Rezept verbraucht! □□

Wie oft gibt es einen kleinen Tipp für euch: Wie kann meine Galette des rois schön hoch bleiben? Die Galette oder auch andere Blätterteigkuchen neigen sehr oft dazu, beim Backen zusammenzufallen. Insbesondere wird die Mitte des Kuchens etwas tief werden. In der Patisserie sind die Galettes des rois aber schön hoch? Wie machen es die Französischen Konditor?….. Das verraten ich euch in dem Rezept….

Zutaten für meine kleine Mohn-Zitronen-Galette des rois (16-18cm / 3-4Personen) :

Füllung: 100 g Puderzucker, 125 g gemahlene Mandeln, 100 g weiche Butter, 1 Ei, 1 unbehandelte Zitrone, 2 EL Mohn

1 Rolle Blätterteig, Milch zum Pinseln, 1 Fève,

1- In einer Schüssel den Puderzucker, die gemahlene Mandeln und die Butter zusammen kneten ….. Es sollte so aussehen ….

Dann kommt das Ei dazu und die Masse wird dann cremig, dann kommt der Mohn hinein. und die Zitronen Zesten (und ein bisschen Zitronensaft)

2- Die Creme jetzt in eine mit Frischhaltefolie bedeckte Form geben und für eine Nacht in den Tiefkühlschrank stellen. Die Creme braucht Minimum 2 Stunden bis sie fest wird. Ihr könnt sie auch am Vormittag für den Nachmittag in den Tiefkühlschrank stellen.

3- Basteln:

Den Blätterteig ausrollen, in 2 falten… und schneiden, sodass man 2 gleiche Stücke bekommt. Die gefrorene Füllung aus der Frischhaltefolie befreien und auf den ersten Blätterteig legen …. die Fève (Porzellanfigur) darauf legen.

Den „Deckel“-Stück-Teig leicht (wirklich vorsichtig) ankratzen, sodass ein Muster entsteht, aber den Teig nicht durchgeschnitten ist … Den unteren Teig mit Milch bestreichen… und den Deckel Teig darauf legen … die Seiten schön eindrücken und den Rand schön sauber schneiden.

4- Den Dreikönigskuchen mit Milch bepinseln und 40 Minuten bei 180-190 °C Umluft backen.

Et voilà! Jetzt muss man nur noch den König oder die Königin suchen! Also Vorsicht beim Beißen!

Viel Spaß beim Genießen und bei Krone Basteln mit euren Kindern/Enkeln! Es macht richtig Spaß □□

Ich wünsche euch noch schöne Feiertage…. und bis bald

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