Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



DREIKÖNIGSKUCHEN ODER COURONNE DE BORDEAUX (COURONNE DES ROIS)

ZUBEREITUNG: 17 STUNDEN · BACKZEIT: 35 MIN.

Im Januar werden den ganzen Monat Galettes, Couronnes und Gâteaux des rois in den Patisseries und Bäckereien angeboten. Ich hatte noch 2 Rezepte, die ich unbedingt mit euch teilen wollte aber wieder keine Zeit gefunden, sie zu schreiben. Es lässt sich immer so einfach backen und vernaschen, aber die ganze Arbeit danach (Webseite, Fotots und Texte…) sich zieht.

Anfang Januar hatte ich diese Couronne de Bordeaux (oder Courrone des rois) live beim MDR gebacken. Das Rezept war eine einfache Version von etwas, dass ich euch hier zeigen werde. Wie genau es geknetet wird und geschnitten wird könnt Ihr in dem Live Video in der MR Mediathek sehen und die Schnitt-technik hatte ich auf Instagram mal gezeigt.

Meine Idee war es, ein traditionelles Brioche des rois Rezept zu backen mit Deutschem Einfluss. Ich hatte im Dezember schon mal eine Brioche mit einem Rest Marzipan gebacken und es war einfach soooo lecker , dass ich diese Idee hier auch wieder eingesetzt habe. Original Rezept wird mit Orangenblütenwasser zubereitet, das mag mein Sohn nicht und ich habe einfach viiiiiiel Zitrone und Zitronenzeste hineingegeben. So schmeckt es noch „leichter“! □□

Diese Kuchentraditionen aus Briocheteig ist sehr beliebt in Südfrankreich. Es ist sehr spezifisch für die Region von Bordeaux, deswegen heißt es auch „Couronne de Bordeaux“. Sie wird zum 3 Königsfest gegessen und deswegen wird sie dann auch „Couronne des rois“ genannt. Aber da es auch ein Briocheteig ist, kennt man sie auch in anderen Regionen Frankreichs als „Brioche des rois“. Alles bezeichnet als den gleichen Kuchen.

Ich habe den Teig am Abend zuvor zubereitet und die Nacht in dem Kühlschrank in einer großen Dose gehen lassen. (Darüber möchte ich auch irgendwann mal berichten! Wenn ich die Zeit finde es zu posten □□)

Zutaten für 1 Couronne de Bordeaux/ Couronne des rois:

500 g Mehl (T 405 / T 45) , 40 g Zucker, 1 Ei, 240 ml Milch (oder 220 ml Milch und 30 ml Orangenblütenwasser), 1/2 Würfel frische Hefe-20 g, 50 g kalte Butter, 200 g Marzipan (1 ganze Packung, Jaaaaa), 1 große (oder 2 kleine) unbehandelte BIO Zitronen, 1 Handvoll (40 g) kandierte Orangen und ein Paar Kirschen und Hagelzucker für die Deko, etwas Marmelade oder Gelée (egal welche , Hauptsache hell), Milch zum Pinseln …..und 1 Fève (Porzellanfigur)!

1- Die Hefe in der Milch lösen (dabei rühren).

2- Das Mehl mit dem Zucker mischen und das Ei eingeben. Rühren. Dann die Milch-Hefe dazu geben und mit dem Hacken der Küchenmaschine 5 Minuten kneten.

3- Die kalte Butter in kleinen Stückchen schneiden und zu dem Teig geben, weitere 8 Minuten kneten lassen. In dieser Zeit den Marzipan in kleinen Stücken ebenfalls in den Teig geben wie die kandierten Orangen Stückchen. Die Zesten von den 2 kleinen Zitronen ziehen und ungefähr 10- bis max. 20 ml Zitronensaft pressen und das alles (Zesten und Saft) in den Teig geben. Ich lasse einfach die Maschine kneten und „nach und nach“ gebe ich die Zutaten so wie sie fertig sind rein.

Das Kneten sollte aber Minimum 8 bis 10 Minuten dauern.

Jeder macht wie er mag, ich gebe das kandierte Obst (außer die Kirschen) vorher rein und lasse dann den Teig gehen. Ihr könnt den Teig aber ohne gehen lassen und danach hineinkneten.

4- Dann den Teig in eine (mit 1 EL Öl bepinselte) große Dose platzieren und für die Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am Tag danach aus dem Kühlschrank rausholen und 1 Stunde „zur Temperatur“ kommen lassen. Dann in 4 falten und wieder 20 Minuten gehen lassen (an dieser Stelle könnt Ihr das kandierte Obst reinkneten □□).

Den Briocheteig als Kugeln formen und eine Loch in der Mitte reindrücken. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech platzieren, die Fève irgendwo verstecken und nach Wunsch die Brioche des rois formen. Dann die Couronne mit Milch bepinseln und mit einer Schere anschneiden:

https://www.franzoesischkochen.de/videos/dreikoenigskuchen.mp4

Die Couronne des rois mit kandierten Kirschen und Hagelzucker verzieren.

5- Die Brioche jetzt in einem vorgeheizten Backofen 40 Minuten bei 190°C Backen.

Wenn sie fertig gebacken ist, mit lauwarmer „Quitten-Gelée“ (das hatte ich im Schrank) pinseln, so bleibt sie schon glänzend.

Et voilà !

Leider, leider, hatte ich die Schritt Fotos nicht für dieses Rezept, ich hoffe Ihr bäckt es trotzdem □□

Bei uns wird die Brioche jetzt nur noch mit Zitronen und Marzipan **(von meinem Sohn bestellt). Er sagte: „Weißt du Maman … die Deko (kandierte Orangen und Kirschen) brauchen wir doch nicht! Aber die Fève darfst du nie vergessen!** □□

Ich wünsche euch ein schönes verschneites Wochenende

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