Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GALETTE DES ROIS MIT PISTAZIEN – WIE EINE KRONE

ZUBEREITUNG: 35 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Früh am Sonntag mag ich es gern, in meiner Küche, Rezepte zu entwickeln. Das passt immer gut, wenn wir am Nachmittag Besuch bekommen □□ Heute hatte ich Lust auf eine Galette des rois mit Pistazien. Ich wollte sie noch mit Himbeeren verfeinert aber mein Sohn wollte „keine Matsche Sache in der Creme, Bitte!“. So gibt es hier eine ganz einfache Galette des rois mit Pistazien-Füllung, ohne Schnick-Schnack.

Ich finde aber die Kombination Pistazien-Himbeeren genial. Also wer es mag, kann das Rezept machen und in der Creme eine Handvoll tiefgekühlte Himbeeren verstecken. Die Galette wurde heute gebacken und wir werden sie Morgen am Drei-Königs-Fest mit Freunden genießen.

Die Creme ist eine klassische Mandelcreme mit Pistazien-Creme aromatisiert. Wenn man diese Pistazien-Creme nicht hat, kann man stattdessen 3 EL Pistazien mit 1 TL Rapsöl sehr sehr fein mahlen. Es wird auch gut funktionieren.

Diese Galette des rois habe ich wie eine Krone gebacken, mit einem Loch in der Mitte und schöne Spitzen drum herum. In Frankreich sollte die Galette kreisförmig sein, aber es gibt auch die Tradition, eine Drei-Konigs-Kronen (Couronne des rois) zu backen. Dieser Kuchen ist eine mit Orangenblüten-Wasser aromatisierte Brioche mit viiiielen kandierten Früchte drin. Ich hatte sie mal hier gebacken.

Hier wollte ich nur die Form behalten, um die klassische Galette etwas schöner zu gestalten. Ich finde, es sieht „très chic“ aus □□ Es war auch sehr lustig sie zuzubereiten….

Zutaten für eine mittlere Pistazien Galette des rois für 5-6 Personen (18 cm Durchmesser):

1 Rolle Blätterteig (rechteckig), 3 EL Milch, 3 EL gehackte Pistazien (für die Deko), 1 Fève (Porzellanfigur zum Verstecken), 2 EL Gelee (Aprikosengelee, Quittengelee oder Blütengelee …)

Füllung: 75 g Butter, 90 g Zucker, 130 g gemahlene Mandeln, 2 Eier, 2 EL Pistaziencreme

Super Wichtig: Fève und Kronen!

1- In einer Schüssel, die Butter mit der Pistazienpaste und dem Zucker cremig schlagen, bis sich die Butter komplett gelöst hat, dann die gemahlenen Mandeln und die Eier einrühren.

2- Bauen:

Den Blätterteig ausrollen, halbieren. Ich habe auch meinen Teig auf einem 18 cm Ring und einem 8 cm Ring platziert, um die Begrenzung für meine Füllung zu haben. In der Mitte des kleinen Rings habe ich den Teig wie ein Stern angeschnitten (siehe Foto) ….

Die Pistaziencreme eingeben ….

die Fève hineindrücken und verstecken.

3- Basteln:

… die **Ringe abnehmen**, die Seite des Teigs mit Milch bepinseln, und den 2. Teig (auch mit einem angeschnittenen Stern in der Mitte) auf die Füllung platzieren….

Die Seiten schön andrücken, sodass es gut zusammen klebt. Alle kleine Spitzen hoch und runterklappen, die Seiten mit dem übrigen (zu lange) Teig anschneiden und hochklappen….. So werden es überall Spitzen um die Krone geben. Den Teig mit einem scharfen Messer leicht ankratzen (nicht durchschneiden).

In den Rissen kleine Öffnungen machen. Die Galette mit Milch bepinseln und 45 Minuten bei 180 °C Umluft backen.

4- Dekorieren:

Die Galette abkühlen lassen und sie mit Quitten Gelee bepinseln. Auf der Galette kleine gehackte Pistazien bestreuen.

Et voilà !!!!!

und Ja, wir haben bereits Kronen gebastelt… langsam geht uns das Goldpapier aus, aber wir müssen es nur noch bis Morgen halten □□

Wir freuen uns morgen auf die Krönung. Ich wünsche euch einen schönen Abend

Gros Bisous et 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