Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GALETTE DES ROIS MIT SELBSTGEMACHTEM BLÄTTERTEIG

ZUBEREITUNG: 2,5 STUNDEN · BACKZEIT: 25 MIN.

Bonjour und erstmal euch allen ein gesundes neues Jahr!

Hier kommt mein erstes Rezept in 2021. Ich habe im Dezember nicht so viel gepostet, weil ich einfach zu viel gearbeitet habe und dann unsere wohlverdiente „Familienzeit“ genießen wollte. Es gab viele Änderungen in 2020 und ich musste meine Kochschule schließen, was echt schwierig war. Den ganzen Inhalt wird es peu à peu in meiner „Online Kochschule“ geben (hier). Aber es ist natürlich nicht dasselbe. Ich wollte mich hier noch einmal bei euch bedanken für die 7 Jahren Kurse, Begegnungen, Kaffeepausen und Lachanfälle in den Koch- und Backatelier. Ich habe viele tolle Menschen kennengelernt und werde es nicht vergessen.

Mal sehen, was die Zukunft bringen wird und, ob es eine neue Möglichkeit für Kurse oder Kreationen wieder geben wird.

Aber erstmal zurück zum Rezept!

Wie jedes Jahr gibt es bei uns am 6. Januar (und eigentlich den ganzen Januar) eine **Galette des rois**. Ich mag den Kuchen, wenn er ein bisschen fruchtig ist, sonst ist es mir einfach zu trocken. Dieses Mal habe ich die klassische Variante „Mandelcreme mit Apfelmus“ mit Haselnüssen gemacht. Es hat wunderbar geschmeckt und war in einem Zug weggeputzt.

Dieses Mal habe ich den **Blätterteig selber gemacht** (wie bereits hier kurz erklärt für die Palmiers) und das hat man auch richtig herausgeschmeckt. Ich glaube, ab jetzt wird es erstmal keinen „gekauften“ Blätterteig mehr geben. Ich muss noch ein bisschen experimentieren, ob man den Blätterteig gut einfrieren kann…. und dann werden neue Rezepte damit gepostet.

Und auch noch eine Neuigkeit für meine Galette: Ich habe sie schon portioniert gebacken. Also ich weiß nicht, ob Ihr die Galette des rois kennt, aber es ist an sich ein sehr schöner Kuchen. Nur, sobald man ihn anschneidet, sind einfach nur Krümmel überall auf dem Tisch und die Stückchen sehen sehr oft nicht mehr so appetitlich aus. Ich habe mich also dazu entschieden, einfach die Stückchen vorher fertig zu basteln und so zu backen.

Es ist eigentlich total praktisch, weil man so das Stück auch sauber mitnehmen kann (ins Büro oder in die Schule… wenn es so weit ist!).

Bitte bitte keine Angst haben für das Rezept. Ich habe „nur“ 30 Minuten für den Blätterteig gebraucht. Also es ist machbar und nimmt nicht 15 Stunden in Anspruch. Was lange gedauert hat, war die Füllung fest zu bekommen. … (mehr Infos unten in den Rezept-Schritten □□

Zutaten für eine 20-22 cm Galette des rois (Tartering aus Exoglass bei mir)

Teig: 250 g Mehl + 50 g Zucker, 1 Prise Salz + 150 ml Wasser + 100g Butter

Creme: 50 g Puderzucker, 70 g gemahlene Haselnüsse, 50 g Butter, 1 kleines Ei (Größe S) – oder 1 Eigelb + 75 g Apfelkompott
1 EL Aprikosengelee + 1 EL Wasser, 1 TL Puderzucker, 3 EL Milch.
1 Fève (Porzellanfigur) + 1 (oder mehr) Krone.

1- Die Füllung:

Den Puderzucker mit der weichen Butter, den gemahlenen Haselnüssen und dem kleinen Ei cremig rühren. Dann den Apfelmus dazu geben. Diese Creme jetzt in einer 16 cm Breite runde Form geben. Ich habe einen Tartering mit 16 cm genommen und ihn mit Frischhaltefolie bedeckt. So kann ich die Creme danach besser herausholen. Die Creme in der Form geht jetzt für Minimum 1 Stunde (eigentlich bis sie gefroren ist) in den Tiefkühlschrank.

2- Blätterteig:

Das Mehl mit dem Zucker und der Prise Salz mischen. Dann das Wasser eingeben und grob mit einem Löffeln umrühren. Eine Kugel mit dem Teig formen.

Die Butter in Backpapier geben und mit einem Nudelholz flach rollen. Ich bekomme dann ein Quadrat von ungefähr 15 cm.

Jetzt den Tour für den Blätterteig:

Also die Kugel Teig erstmal in der Länge ausrollen: mehr als 30 cm, sodass wir die Butter darin „verstecken“ können. Bevor man die Butter darauf legt oder den Teig zusammen faltet, sollte man immer mit einem Brotstreicher das übrige Mehl entfernen. Also die Butter auf der unteren Hälfte des ausgerollten Teigs legen. Das Mehl auf dem Teig mit dem Brotstreicher entfernen und die obere Hälfte auf die Butter klappen. Die Seiten des Teigs gut zusammen drücken, sodass es dicht ist.

Das „Ausrollen“:

Die „Kiste“ Teig mit Butter ausrollen. Also man geht damit vorsichtig um und gibt erst 2 Druckstellen auf dem Teig und dann rollt man langsam die „Beulen“ flach.

Den Teig schön glatt ausrollen und wie bei einem Croissant oder Blätterteig Rezept den Teig wie ein Brief in 3 zusammen falten. Dann 90°C drehen und erneut in die Länge ausrollen …..

Jetzt habe ich einfach das lange Stück Teig mehrmals zusammen gerollt, bis es 15 cm lang wird. (siehe Fotos!)

Ich habe somit 1 Tour gespart. Der Teig kommt jetzt in den Tiefkühlschrank für 20 Minuten, nur kurz, sodass die Butter wieder ein bisschen fester wird.

Basteln:

Den Teig ein letztes Mal ausrollen und 2 Kreise von 20 bis 22 cm ausstechen. Ich habe die Kreise in 6 Stücken geteilt und mir dafür eine Schablone gemacht. Den Teig mit ein Messer anschneiden.

Die gefrorene Füllung herausnehmen, in 6 Stückchen schneiden und auf die Stückchen Teig legen. Drum herum mit Milch pinseln, den „Deckelteig“ darauf legen, die Seiten drücken und den Boden der Dreiecken mit dem Ring sauber rund schneiden.

Um die 6 Stückchen gemeinsam zu backen ohne, dass die zusammen kleben, kommt ein kleinen Band Backpapier zwischen die Galette Stückchen. Dann nur noch mit Milch bepinseln und mit Puderzucker bestreuen.

Backen: 45 Minuten bie 180°C Umluft.

Et voilà !

Nachdem dem Backen nur noch der Aprikosengelee mit etwas Wasser verdünnen, auch darauf pinseln, um eine schöne glänzende Galette zu zaubern.

Knusprig aber nicht brüchig, es schmeckt nussig und aromatisch nach Apfel…. einfach ein „mal wieder bald zum Nachbacken“ Rezept …

Und so bleibt nur die Frage, wer der König sein wird und wie viele Kronen man basteln sollte!

BISOUS und bleibt gesund !

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