Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



DREIKÖNIGSKUCHEN MIT KIRSCHEN UND PISTAZIEN (GALETTE DES ROIS CERISES-PISTACHES)

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 40 MIN.

Am kommenden Sonntag ist „Dreikönigsfest“. In Frankreich gibt es, wie oft bei uns, einen passenden Kuchen und eine Tradition dazu. Dieser traditioneller Kuchen besteht aus Blätterteig und Frangipane für die klassische Version. Ein bisschen langweilig ist es schon, jedes Jahr diesen (trockenen) Kuchen zu essen. Jeder nimmt immer ein Stück davon, ob es schmeckt oder nicht, weil es ein einziges Ziel gibt: die Fève, die in diesem Kuchen versteckt ist zu bekommen. Dann wird der- oder diejenige der König bzw. Königin des Tages, und darf eine kleine goldene Krone aus Papier aufsetzen.

Bei uns ist es eine sehr verankerte Tradition. Vom 31. Dezember bis zum 6. Januar gibt es in jeder Bäckerei „Galette des rois“ zu kaufen. Die unverzichtbare kleine Krone wird immer mitgeliefert.

Ich muss ehrlich zugeben, dass diese Galette des rois wirklich ein sehr trockener Kuchen ist. Der Blätterteig fällt immer in tausenden kleinen Stückchen…. Zum Glück gibt es auch eine Apfelmus Alternative zur Frangipane Crème. Aber es hatte immer noch nicht meinen Geschmack getroffen.

Ich habe mir also dieses Jahr vorgenommen eine Galette des rois mit einer saftigen Crème und, warum nicht, ein bisschen Obst, für die erfrischende Note. Es wurde also eine Galette des rois mit einer Pistazien Crème Patissière und säuere Kirschen. Die traditionelle Fève gab es auch… und JA, wir haben ein bisschen geschummelt und sie in dem Stück meines Sohnes versteckt.

Er durfte sein Galette Stück sogar in seiner „Dinnette“ (Spiel-Geschirr) essen.

Zutaten für Dreikönigskuchen mit Kirschen und Pistazien:

1 Krone, 1 Fève aus Porzellan, 2 Blätterteig-Rollen, 2 El Milch, 1 Eigelb, Pistazien Crème Patissière, eine Handvoll säuere Kirschen.

Pistazien Crème Patissière : 125 ml Milch, 2 Eigelbe, 25 g Zucker , 15 g Speisestärke, 1 EL Pistazien Paste (oder 2 EL gemahlene Pistazien)

+ 1 Fève zum Verstecken.

1- Die Crème Patissière à la pistache:

Die Milch erhitzen.

Die Eigelbe mit dem Zucker schlagen bis die Masse weiß wird. Dann die Speisestärke und die fein gemixte Pistazien (oder 1 TL Pistazien Paste) dazu geben und weiter rühren.

Jetzt die warme Milch in die Crème eingeben und rühren. Dann das Ganze wieder in den Topf gießen und bei schwacher Hitze weiter rühren bis es dickflüssig wird.

Anschließend die Crème mit einer Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

2- Basteln :

Zwei Kreise aus jedem Blätterteig ausschneiden.

Die Crème Patissière in die Mitte eines Blätterteig-Kreises spritzen (oder einfach platzieren).

dann die Kirschen darauf platzieren. (ihr könnt mehr darauf tun…je nach Geschmack)

Jetzt mit dem zweiten Blätterteig-Kreis bedecken und die Ränder mit einer Gabel verschließen (drucken). Dann nur noch verzieren und mit der Eier-Milch Mischung (1 Eigelb und 2 EL Milch) die Galette bepinseln.

Endlich darf die Galette 30 (für eine kleine) bis 45 (für eine etwas größere) Minuten bei 180°C in den Backofen vergolden.

Alors, wer wird bei euch König?

Wir haben die Galette vorzeitig gegessen, und es war eine tolle Alternative zur Frangipane. Es war saftig und frisch. Unser kleiner König hat sogar Nachschub verlangt.

In diesem Rezept kann man gern die Kirschen durch Himbeeren ersetzen. Dazu noch ein kleines Glas Cidre und der Goûter ist „Parfait“.

Bonne semaine

Bonne Année 2013

et bonne Fête des Rois

Bises

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