Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TRADITIONELLER KUCHEN ZUM DREIKÖNIGSFEST MIT FRAGIPANE UND APFELMUS

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · BACKZEIT: 35 MIN.

Bonjour et „BONNE ANNÉE 2014“ ! Ich wünsche euch viel Liebe, Gesundheit und Erfolg.

Ich hoffe, ihr habt die Feiertage genauso wie wir genossen. Und wie wir, habt ihr bestimmt viele Familienbesuche gemacht, waaaaahnsinnig viel Kaffee getrunken und genau so viele Stücke Kuchen gegessen. Und jetzt denkt ihr, dass ihr mit Diät wieder loslegen können? NON NON NON , es gibt noch einen Feiertag mit einem leckeren traditionellen Kuchen: das Dreikönigsfest, und die bekannte Galette des rois !

Und Ja, falls ihr euch fragt: es ist wieder eine Kalorienbombe. AAAAAber nur noch 2 Tage, und ihr könnt wieder nur Salat essen. □□ Nein, ich habe noch ganz viele Leckereien in der Reserve, um euch zu inspirieren.... ich bin gemein.

Dieses Rezept hatte ich für meine kleine Sendung bei MDR Sachsen-Anhalt heute vorbereitet. Es ging genauso schnell es zu machen, wie mein Team es aufgegessen hatte. Das Video könnt ihr noch eine Woche in der Mediathek vom MDR oder hier im Blog rechts oben in der Seitenleiste anschauen.

Also, mal sehen, wer bei euch König oder Königin wird.

Zutaten für 1 große Galette des rois mit frangipane und Apfel (6 Personen):

2 x Blätterteig, 1 Eigelb, 1 EL Milch, 1 „Fève“ (Porzellanfigur)

Frangipane à la Pomme (Mandel-Apfel-Creme): 250 g Apfelmus, 120 g Mandelmehl, 100 g Zucker, 2 Eier, 75 g Butter

Die Creme Frangipane- Pomme :

1-Die Butter mit dem Zucker weich schlagen... Die Eier, eins nach dem anderen dazugeben... dann das Mandelmehl...und kräftig rühren bis die Masse cremig wird.

3- Anschließend das Apfelmus zu der Mandelcreme geben und das Ganze cremig rühren.

Basteln:

4- Den ersten Blätterteig ausrollen und die Mandel-Apfel-Creme in die Mitte gießen und die Fève (Figur) irgendwo drauf platzieren.

Rund um den Teig mit dem Eigelb und der Milch pinseln und den zweiten Teig darauf platzieren und verschließen.

Mit einer Gabel hübsche Motive auf der Galette einprägen und dann mit dem restlichen Eigelb und der Milch die Galette pinseln.

5- Die Galette für 35 Minuten im Backofen bei 180 °C Umluft backen.

Noch einmal euch allen alles gute zum Neuen Jahr und eine schöne Krönung.
Bisous et à bientôt.

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