Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



# GALETTE DES ROIS MIT ÄPFELN

**ZUBEREITUNG: 9 STUNDEN · KOCHZEIT: 20 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.**

Als erstes Rezept dieses Jahr musste es ein Galette des Rois Rezept sein. Dieses Mal habe ich viel mehr Äpfel reingeben, nämlich pochierte Äpfel in Vanille-Sirup. Ich habe die Zuckermengen reduziert, sodass es nicht zu süß wird.
Diese Galette war ein totaler Erfolg! Ich hatte auch eine Galette mit Schokolade gebacken… aber die Apfelvariante wurde als Erste aufgegessen □□

Also ein Versuch ist es auf jeden Fall wert!

## Zutaten für ein 18-20 cm Galette des Rois mit Äpfeln:

**Sirup:** 40 g Zucker, 500 ml Wasser, 1 Prise Salz.

**Mandelcreme (Crème Amandine):** 100 g Mandelmehl, 100 g weiche Butter, 50 g Zucker, 1 Ei (M), 1 Prise Vanillepulver oder Vanillemark.

3 Äpfel, 100 g Apfelkompott, 3 EL Milch, 2 Blätterteigrollen.

+1 Fève zum Verstecken !

**1-** Den Sirup mit 40 g Zucker und 500 ml Wasser kochen. Die Äpfel schälen und vierteln.

Die Äpfel in den Sirup geben und köcheln bis die Apfel-Vierteln durch sind.

**2-** In einer Schüssel, den Zucker, Butter, Mandelmehl, Vanillepulver und 1 Ei geben und schlagen, bis es cremig wird.

Die Creme noch mit dem Apfelkompott gut mischen.

**3-** Die Mandelcreme in einer mit Frischhaltefolie bedeckten Backform geben, glatt streichen. Die Äpfel aus dem Sirup herausnehmen und leicht abtrocknen.

Die Fève (Porzellanfigur) in der Creme eindrücken. Die Apfel-Vierteln auf der Creme platzieren…

Und die Frischhaltefolie auf das Ganze zuklappen. Die Creme mit Äpfeln einfrieren, bis es fest wird. Ich lasse sie immer eine Nacht im Tiefkühlschrank.

**4-** Die Creme aus dem TK herausnehmen. Die Frischhaltefolie aufmachen und die Äpfel von dem Eis befreien.

Den Blätterteig ausrollen.  Die Creme auf dem ersten Blätterteig legen, die Seiten mit Milch bepinseln. Den anderen Blätterteig leicht mit einem Messer verzieren und kleine Löcher in dem Muster machen (sodass das Wasser verdampfen kann). Den fertigen Teig-Deckel auf der Füllung legen und die Seiten leicht eindrücken.

Die Seiten der Galette rund schneiden und mit einer Gabel um den Rand ein Muster drücken. Mit Milch bepinseln.

Jetzt die Galette des Rois **40 bis 45 Minuten bei 180°C Umluft** backen.

**Warum so lange?** Weil die Füllung gefroren ist. Falls die Füllung nicht gefroren war, braucht die Galette des Rois nur 30 Minuten.

**Et voilà! Es ist sehr einfach aber mit extra viel Apfel. So schmeckt die Galette des Rois richtig fruchtig!**

**Ich wünsche euch noch ein gesundes neues Jahr und eine schöne Zeit mit euer Liebsten.**

---

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**