Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KING CAKE FÜR MARDI GRAS

ZUBEREITUNG: 2,5 STUNDEN · BACKZEIT: 35 MIN.

Nächste Woche bin ich wieder beim MDR um 4 Live und dafür wollte ich ein originales Karnevalrezept zaubern.

Ich habe letztes Jahr diese Karneval-Tradition **(Mardi Gras)** aus **New-Orleans** kennengelernt. Dort wurde von den Franzosen die Tradition einer Brioche für das Dreikönigsfest gebracht. Es wurde aber nicht nur am 6. Januar genossen, sondern auch in der Faschingszeit.

Es ist eine **Brioche mit** Orangenblütenwasser, die mit einer Nuss und Zimt Creme gefüllt wird.

Davon gibt es verschiedene Variationen, aber oft wird dieser Kuchen mit Pekan**– oder Erdnusscreme und Zimt gefüllt**. Man kann auch Rosinen dazu geben, für diejenigen, die es mögen.

Ich finde diese Tradition einfach so schön und wollte sie mit euch teilen. In New-Orleans wird diese Brioche immer **mit Zuckerglasur in 3 Farben: grün, violett und gold gefärbt.** Diese Farben sollten **Gerechtigkeit, Loyalität und Macht** darstellen.

Es ist einfach soooo schön! Und das Beste ist, dass man, genau wie bei der Galette des rois, eine Fève also eine Porzellanfigur in der Brioche verstecken sollte. Hier ist es nicht irgendeine Fève, sondern ein Baby. Wer die Fève findet, ist dann der König für den Tag!

Wer Rezepte und Information über Galette des rois möchte, kann hier mal vorbeischauen. Und wer mehr Brioche Rezepte sucht, wird hier fündig! □□

So einfach geht es ….

Zutaten für einen King Cake für 6 Personen:

Brioche: 500 g Mehl T45, 60 g Zucker, 60 g kalte Butter, 1 Ei, 1 TL Vanilleextrakt, 1 Hefewürfel (1/2 Hefewürfel, wenn Ihr Zeit habt), 20 ml Orangenblütenwasser, 230 ml Milch.

Füllung: 200 g Erdnusspraliné (oder Pecanpraliné, oder Erdnussbutter, süß am besten), 60 g weiche Butter, 1 gute Prise Muskatnuss, 1 TL Crumble Mischung (oder 1 TL gemahlener Zimt), 1 Bio Zitrone (nur die Zesten werden hier gebraucht). Milch zum Pinseln.

Optional: 70 g Rosinen in Rum eingelegt.

Deko: 100 g Puderzucker + Milch, Lebensmittelfarben Cassis, Minzgrün, Gold.

1- Die Brioche:

Das Mehl in eine Schüssel geben, dazu kommt noch der Zucker, das Ei und die Vanille. Die frische Hefe in der Milch und Orangenblütenwasser lösen. Diese Flüssigkeit in das Mehl geben, und kneten lassen. Dann die kalte Butter in kleine Stückchen eingeben und kneten, bis der Teig sich vom

Schüsselrand löst.

Den Teig zusammen rollen und gehen lassen, bis sein Volumen sich verdoppelt.

2- In dieser Gehzeit wird die Creme zubereitet. Das Praliné (oder die Erdnussbutter) mit der Crumblemischung (oder Zimt), den Zitronenzesten, einer Prise Muskatnuss mischen und dann die weiche Butter eingeben. Cremig rühren.

Die Rosinen einlegen, falls Ihr es möchtet. Man kann sie auch mit Tee einlegen, wenn man ohne Alkohol backen möchte.

3- Den Teig in der Länge ausrollen, die Creme darauf geben und dünn verteilen.

Überall auf dem Teig verteilen, aber mit 1-2 cm Abstand am Rand.

4- Die Fève auf der Brioche legen und den Teig zusammen rollen.

Den Teig jetzt anschneiden, durch seine ganze Länge. Die zwei Bänder zusammen rollen, und wie eine Krone binden.

5- Die Kröne jetzt auf einem Backblech legen (hier kann man die Brioche noch ein bisschen gehen lassen – 20 Minuten max.), mit Milch pinseln.

Den Backofen vorheizen und die Brioche **30-35 Minuten bei 180 °C Umluft backen**. Nicht vergessen, ein Backblech mit min. 800 ml Wasser in der untersten Schiene des Backofens zu schieben.

6- Den Puderzucker in 3 verschiedenen Schälchen teilen und in jeder eine Farbe geben. Mit ein bisschen Milch als Zuckerglasur mischen. Die bunte Zuckerglasur auf dem King Cake verteilen. Noch ein bisschen Gold darüber bestreuen!

C’est magnifique! oder ?????

Ich bin einfach verliebt. Es war so MEGA lecker und mit dieser ganzen Farbe war es auch was für’s Auge! □□

Und ich habe sogar die Fève bekommen □□ So war ich auch mal Königin …

Bisous und Bis Mittwoch beim MDR um 4 mit Peter □□

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