Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GALETTES DES ROIS MIT BLAUBEEREN

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · BACKZEIT: 43 MIN.

Bonjour und ein gesundes neues Jahr!

Dieses Jahr fange ich mit einem fruchtigen Galette des Rois Rezept mit viiiielen Blaubeeren an.

Die Galette des Rois wird in Frankreich immer länger genossen, jetzt gibt es sie den ganzen Januar-Monat lang. So kann man sie jeder Sonntag mit anderen Familien-Mitgliedern oder Freunden genießen.

Die Galettes des Rois ist mir manchmal zu süß und ich habe also mit Absicht die Zuckermenge reduziert. Und man kann das Rezept, wie gegeben, mit Blaubeeren zubereiten, aber auch mit Himbeeren oder noch einer Rote-Beeren-Mischung.

Für die Galette sollte auch die Fève (Porzellanfigur) und die Krone nicht fehlen. hier findet ihr direkt alles zum Thema Galettes des rois (Fève und Kronen).

Zutaten für 1 Galette des rois 20 cm:

100 g Mandelmehl, 100 g Butter (Zimmertemperatur), 80 g Zucker, 1 Ei (M), 1 Prise gemahlene Tonkabohnen.

125 bis 150 g frische Blaubeeren, 1 Rolle Blätterteig,

1 Eigelb + Milch , 1 Fève und 1 Krone.

1- Die weiche Butter mit Zucker, gemahlenen Mandeln, Tonkabohne, mit dem Ei cremig schlagen.

Eine Tortenform (20cm) mit Frischhaltefolie bedecken und die Creme darin geben. Die gewaschenen Blaubeeren in der Creme eindrücken. Die Fève verstecken. Die Folie falten und **einfrieren**, bis es schön fest wird. (Minimum 1 Stunde)

2- Den Blätterteig halbieren und in einer Hälfte mit einer kleinen Ausstechform „markieren“ (leicht eindrücken).

3- Die feste Füllung aus der Form nehmen. Auf dem ersten halben Blätterteig Teil legen. Den Boden mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bepinseln und den zweiten Blätterteig Teil (mit Muster) auf der Füllung legen.

Kleine Schnitte in dem Blätterteig geben. Den Teig gut mit einer Gabel eindrücken. Die Seiten kürzer schneiden und die Galette mit der Mischung Eigelb + Milch pinseln.

4- Backen: 40 bis 45 Minuten bei 180°C Umluft.

Es war ein sehr fruchtige Galette und kommt auf die „zum-nach-kochen“ Liste!

Mein nächstes Galette des rois Rezept kommt auch bald, ich sage euch also bis gleich!

BISOUS et bon Appétit

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