Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ZITRONEN GALETTE DES ROIS

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · BACKZEIT: 43 MIN.

Die Galette des rois ist ein großer Blätterteig Kuchen und die Kunst liegt daran, eine zarte und saftige Füllung zu backen. Für dieses Rezept habe ich mich für die frischen und bitteren Noten von Zitronen entschieden.

Meine erste Idee war es, mit einer Mandelcreme und einem Lemon Curd zu arbeiten. Aber das Lemon Curd, wegen der Eiern, verträgt das Backen nicht so gut.

Ich habe mich also lieber für eine Zitronen-Konfitüre entschieden. Wer unbehandelte Zitronen hat, kann einfach eine Zitrone kochen, mixen und zu der Creme geben.

Achtung: ich habe auch hier ein bisschen weniger Zucker eingegeben, weil es sonst mit der Konfitüre (und ihr Zucker) zu süß wäre.

Zutaten für 1 Galette des Rois au citron mit 20 cm Durchmesser:

1 Rolle Blätterteig, 1 Eigelb + Milch,

1 Ei, 100 g gemahlene Mandeln, 100 g Butter, 80 g Zucker, 1/3 TL Vanilleextrakt, 100 g Zitronen-Konfitüre, 40 bis 50 g kandierte Zitronen, Saft 1 Zitrone und ihre Zesten. (nach Wunsch: 3 Tropfen Zitronenaroma)

1 Fève (Porzellanfigur), 1 Krone natürlich.

1- In einer Schüssel, die weiche Butter mit dem Zucker und den gemahlenen Mandeln rühren. Dann das Ei eingeben, die Zitronen-Zesten, Aromen die klein geschnittene kandierte Zitrone. Alles cremig rühren.

2- Eine Tortenbackform mit Frischhaltefolie bedecken, die Creme in der Form geben, gleichmäßig verteilen. Die Fève in der Creme verstecken und einfrieren.

3- Die gefrorene Füllung herausnehmen, die Folie entfernen. Die Füllung auf einer Seite des Blätterteigs legen. Die andere Seite darauf falten.

Mit einer Mischung aus Eigelb und Milch pinseln und die Seiten gut eindrücken. Den Teig in Form einer Zitrone zurechtschneiden.

Die Galette mit einem Gabel anpiecksen und ein Paar größere Schnitte machen. Mit der restlichen Eigelb + Milch Mischung pinseln.

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

Et voilà, meine neue Kreation! Ich hoffe, es gefällt euch und wünsche Bon Appétit!

Und nicht vergessen: Galette des Rois wird heutzutage den ganzen Januar Monat gegessen.

BISOUS

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