Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GALETTE DES ROIS AU CHOCOLAT (DREIKÖNIGSFEST-KUCHEN MIT SCHOKOLADE)

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 25 MIN.

Bonjour! Ich wünsche Euch allen ein schönes und gesundes neues Jahr ! Bonne année 2015!

2014 war wieder ein sehr schönes Jahr mit Euch. Ich hatte sehr viel Spaß Euch zu lesen, euch kennenzulernen, sogar mit euch zusammenzubacken oder zu kochen.

Eure Kommentare oder Emails freuen mich immer sehr … auch wenn ich manchmal vor manchen Fragen ratlos stehe! Aber ich denke, dass ihr genau so ratlos auf der anderen Seite des Laptops auf eine Antwort wartet. Darum versuche ich immer (fast) allen Fragen zu beantworten und mit euch meine kleinen Küchen-Experimente zu teilen.

Es wurde 2014 viel fotografiert, genascht (verschenkt, da ich nicht alles selber naschen konnte !), ein schönes 2. Buch heraus gebracht und ein 2. Fernsehprojekt aufgebaut.

Ich hoffe, es hat euch gefallen, und dass es euch in Zukunft auch interessieren wird. Ich habe weiterhin viele Rezepte im Kopf, viele Projekte auch und wie immer viel zu wenig Zeit. Ich werde alles wie immer mit Gefühl und Freude machen.

Ich bedanke mich bei Euch, dass Ihr mich lest und unterstützt. Es ist nicht immer einfach bei so viel Arbeit.

Für euch gibt es heute eine Galette wie jedes Jahr für das 3 Königsfest. Dieses Mal habe ich eine Galette mit Schokoladen-Geschmack gebacken. Die Fève ist noch drin versteckt und der König (oder Königin) wird heute schon bei uns gekrönt. Ich werde bestimmt noch eine andere Variation für Dienstag backen, da wir dann wieder Besuch haben.

(PS : Ich habe sie ganz schnell gemacht und habe vergessen die Schritte zu fotografieren.! □□). Als Hilfe für die einzelnen Schritte könnt ihr auf die vorherigen Versionen mal einen Blick werfen! Hier mit Apfelmus, Mango und Kokos, Nussnougat, hier mit Pistazien und Kirschen , mit Pflaumen und Zimt, und hier traditionell .

Gros Bisous!

Zutaten für 2 kleine Galettes des rois (20 cm) oder 1 große Galette (30-35 cm) :

Ich habe 2 kleine Galettes gemacht. Die 2. Galette wird sich noch 2 Tage halten.
2 Blätterteigrollen, 1 Eigelb und 1 EL Milch

Creme au Chocolat : 4 Eigelbe, 50 g Zucker, 250 ml Milch , 1 EL Speisestärke (oder Mehl) , 2 EL Kakao

Mandeln-Masse : 70 g gemahlene Mandeln, 30 Butter und 20 Zucker , 1 Ei.

+ 1 Fève zum Verstecken

PS: falls ihr nur eine kleine Galette machen wollt, einfach die Mengen halbieren. Es reicht dann nur 1 Blätterteigrolle

Schokoladen-Creme :

4 Eigelbe mit 50 Zucker schlagen bis es weiß wird. Dazu kommen dann 1 EL Speisestärke und 2 EL Kakao.

Die Milch erhitzen und dann auf die Kakao-Masse gießen und alles schön rühren.

Das Ganze wieder in einen Topf tun und bei schwacher Hitze fleißig rühren bis es dickflüssig wird.

Abdecken und auf die Seite stellen.

Mandeln-Masse :

Die Butter mit dem Zucker rühren, dann kommt 1 ganzes Ei und zum Schluss die gemahlenen Mandeln.

Jetzt die Schokoladen-Creme mit der Mandeln-Masse rühren.

Basteln :

Eine Blätterteig-Rolle ausbreiten. Mit einer Form (Teller , Tarte Ring ...) einen Kreis in den Teig ausschneiden.

Diesen Blätterteig-Boden auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech platzieren, und die Creme in die Mitte eingießen. Ich habe nur die Hälfte der Creme auf 2 kleinen Böden eingegossen.
Denkt daran einen Rand von minimum 3 bis 4 cm zu lassen!!!!

Dann die 2. Teigrolle ausbreiten, wieder die gleiche Form schneiden und mit dem ausgeschnittenen Deckel die Galettes verschließen.

Falls Ihr schöne Motive auf die Galette Zeichen möchtet, solltet ihr es tun, bevor ihr den Deckel mit den Boden befestigt.

Jetzt nur noch die Galettes mit einem Eigelb und 1 EL Milch pinseln und anschließend 35 Minuten bei 190°C Umluft backen.

Bon Appétit ! ich freue mich schön auf unseren Besuch heute.... und bin gespannt wer der König oder die Königin wird !

Ganze liebe Grüße und euch einen schönen Sonntag.

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