Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GALETTE DES ROIS MIT HASELNÜSSEN

ZUBEREITUNG: 50 MIN. · BACKZEIT: 35 MIN.

Zunächst wünsche ich Euch allen frohe Weihnachten. Ich bin aber schon bereit für die Galette des Rois! Es macht einfach so viel Spaß, neue Rezepte zu entwickeln;-)

Dieses Jahr habe ich mich für eine Haselnusscreme (anstelle von Mandeln) und eine große Menge Haselnussnougat (Haselnuss-Praliné) in der Mitte entschieden. So wird es mega cremig und schön saftig.

Seit einigen Jahren habe ich eine kleine Methode entwickelt, um mehr Füllung in meiner Galette zu bekommen. Ich bereite die Füllung vor und friere sie ein. Dann gebe ich sie gefroren in den Blätterteig.

Und nein, ich habe den Blätterteig nicht selbst gemacht, sondern eine gute Sorte ohne Palmöl genommen.

Noch ein paar Tipps für die Galette des rois:

– Wer mag, kann den Blätterteig selber machen.

– Man kann auch Croissantteig verwenden.

– Für dieses Rezept können alle Arten von Nüssen verwendet werden: Mandeln, Kokosraspeln, Pistazien, Pekannüsse...

– Man kann 2 EL Zartbitterkakao in die Creme geben.

Und hier das Video zum Rezept:

Zutaten für ein Galette des rois mit Haselnüssen für 8 Personen (Durchmesser: 18-20 cm):

1 große Rolle Blätterteig (ohne Palmöl).

100 g gemahlene geröstete Haselnüsse, 70 g Zucker, 100 g Butter (Zimmertemperatur), 1/2 TL Vanilleextrakt, 1 Ei (M).

150 g Haselnussnougat

2 Esslöffel Milch, Sirup (oder Cidre Confit) zum Pinseln.

Utensilien: Tartering 18 cm, Frischhaltefolie, 1 Fève (Porzallfigur) Louis d'Or und eine Krone.

1- Die Butter mit dem Zucker und der Vanille mischen, dann die gemahlenen Haselnüsse und das Ei

hinzufügen. Rühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Den Tartering auf einen Teller legen und mit Frischhaltefolie abdecken. Dann 2/3 der Haselnusscreme auf dem Boden verteilen. Die Seiten gut andrücken und einem Rand formen.

2- In der Mitte das Haselnuss-Praliné verteilen und mit der restlichen Haselnusscreme bedecken. Nicht vergessen, die Fève in der Creme zu verstecken. Alles glatt streichen und mit Frischhaltefolie abdecken. Das Ganze einfrieren (mindestens 30 Minuten).

3- Wenn die Füllung fest ist, aus der Tiefkühltruhe nehmen. Den Blätterteig halbieren. Eine Blätterteighälfte auf ein Backpapier legen, die von der Folie befreite Füllung darauf geben und mit der anderen Blätterteighälfte bedecken. Die Ränder gut andrücken und zusammenkleben.

Den Rand abschneiden. Den Blätterteig leicht einschneiden um eine Muster zu zeichnen und mit dem Messer kleine Löcher einstechen (damit der Dampf rauskommen kann).

Mit Milch bestreichen, und einen 20 cm Tartering um den Galette legen (nur um eine perfekte Form zu bekommen, ist aber nicht notwendig).

4- Backen: 180°C Umluft, Backzeit: 30-35 Minuten (Max 40 Minuten)
Bitte je nach Backofen eure Galette nach 30 Minuten kontrollieren, so dass es nicht zu dunkel wird.

Die fertige Galette mit Sirup oder Cidre Confit pinseln.

Et voilà!

Sooo lecker!

Ihr habt noch ein bisschen Zeit bis zum 6. Januar, um eine Krone zu basteln oder zu besorgen und sich für eine Fève zu entscheiden □□

Die Galette mit Haselnüssen ist bei uns sehr gut angekommen und wird im Januar mit unseren Freunden nachgebacken!

Bis dahin viel Spaß beim Backen und Genießen!

Gros 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