Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GALETTE DES ROIS APFEL-MARZIPAN

ZUBEREITUNG: 60 MIN. · BACKZEIT: 35 MIN.

Bevor der Monat Januar zu Ende geht, wollte ich noch ein letztes Galette des Rois-Rezept posten: ganz einfach mit Äpfeln und Marzipan.

Diese Woche beginnt für mich wieder die TV-Saison und ich wollte meinen Partner René ein wenig austricksen!

Das Spiel beim Galette des Rois ist die Fève zu finden. In meinem Rezept habe ich aber neben der Fève noch viele kleine Marzipankugelchen in der Füllung versteckt, so dass es gar nicht so einfach sein wird, die Fève zu finden;-) .

Wer Marzipan und eine leckere Apfelcremefüllung mag, wird dieses Rezept lieben. Ich werde die Idee mit dem Marzipan auch als Basis für einen Apfelkuchen oder eine Apfeltorte verwenden... Es war einfach so lecker und cremig.

Nur noch ein wichtiger Hinweis zu meinen Fernsehsendungen beim MDR: Die Sendungen sind ab sofort immer **Dienstag gegen 17:15 Uhr** und nicht mehr wie bisher Mittwoch.

Also einfach mal **Dienstagnachmittag MDR um 4 einschalten! BISOUS** □□

Das Rezept gibt es auch als Video hier:

Jetzt einfach zum Rezept...

Zutaten für eine 22 cm Galette des rois mit Äpfeln und Marzipan:

50 g Zucker, 100g gemahlene Mandeln, 100 g Butter (Zimmertemperatur), 1 Ei (Größe M), 1/2 TL Vanilleextrakt, 120 g Apfelkompott, 200g Marzipan, 1 Eigelb + 2 EL Milch, 2 Blätterteigrollen.

Utensilien: 1 Tarte Ring 20 cm und 24 cm, 1 Fève (Eiffelturm für mich) und eine Krone

1- 120 g Marzipan als 18 cm Kreis ausrollen. Auf die Seite stellen.

2- In einer Schüssel den Zucker, die Vanille, die Butter, das Mandelmehl zusammen kneten, dann das Ei geben, rühren.

Die Masse mit dem Apfelkompott rühren und die Marzipanreste als kleine Kugeln eingeben. Vorsichtig mischen.

3- Einen 20 cm Tartering auf einem breiten flachen Teller legen, mit Frischhaltefolie bedecken.

2/3 der Creme verteilen, die Fève hinein vestecken, und mit dem Marzipan Kreis bedecken.

Die Restliche Creme darauf verteilen und die Seiten der Frischhaltefolie zusammen klappen.

Einfrieren, bis es fest wird.

4- Wenn die Füllung fest ist (bei mir hat es 30 Minuten gedauert), aus dem TK herausnehmen.

Aus dem Blätterteig 2 Kreise von 24 cm Durchmesser ausschneiden. Auf einem Kreis die Füllung mittig platzieren und den Rand mit Milch bestreichen.

Den 2. Blätterteigkreis darauf legen und die Ränder gut zusammendrücken.

Die Galette des rois mit einer Mischung aus Eigelb und 2 Esslöffeln Milch bestreichen und mit einem Messer ein schönes Muster zeichnen.

5- Backen: 35 Minuten bei 18°C Umluft

(Tipp: ja, der Backofen sollte vorgeheizt sein)

Et voilà, mal sehen wer die Krone am Dienstag bekommt □□

Auf jedem Fall bleibt es nie etwas übrig auf dem Set! Ich freue mich auf die Sendung und wünsche euch auch viel Spaß beim Nachbacken…

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