

Galette des Rois

In Frankreich gehört sie zum 6. Januar: zwei Scheiben französischer Blätterteig, dazwischen Mandelcreme. Traditionell wird eine kleine Figur mitgebacken, wer sie auf dem Teller hat, ist für einen Tag König.

ERGIBT

2 bis 3 Galettes, 23 bis 27 cm

RUHEZEIT

Blätterteig 1 Tag bei 3 °C

BACKEN

180 → 170 °C · 35 bis 40 Min.

• ZUTATEN

Blätterteig: Teig

350 g	Weizenmehl	
150 g	Wasser	
115 g	Butter, flüssig, 30 bis 35 °C	
13 g	Salz	

SUMME 628 G

Blätterteig: Butterziegel

375 g	Butter	
150 g	Weizenmehl	

SUMME 525 G · BLÄTTERTEIG GESAMT 1153 G

Konditorcreme

250 g	Milch	
50 g	Kristallzucker	
40 g	Eigelb	
25 g	Butter	
20 g	Maisstärke	
½	Vanilleschote	

SUMME 385 G

Mandelcreme

175 g	Konditorcreme	
160 g	Butter	
160 g	Kristallzucker	
160 g	Mandelmehl	
125 g	Vollei	
25 g	Rum	

SUMME 805 G · DAZU EIGELB ZUM ABSTREICHEN

ECKDATEN

MISCHEN	2 bis 3 Min. langsam, nicht kneten
TEIGTEMP.	3 °C, Teig und Butterziegel gleich kalt
TOUREN	5 einfache, in drei Etappen mit je 120 Min. Ruhe
AUSROLLEN	2,1 mm, zwei Kreise je Galette
BACKZEIT	35 bis 40 Min., 180 °C fallend auf 170 °C

TIPPS

- Der tourierte Blätterteig hält mehrere Tage bei 3 °C und lässt sich einfrieren.
- Statt Mandelcreme geht auch Schoko-Nuss mit Kakao und Haselnussmehl, oder eine gekochte Mohnfüllung.

• ZUBEREITUNG

Blätterteig

VORTAG · 3 °C

- 1 Mehl, Wasser, flüssige Butter und Salz nur 2 bis 3 Minuten langsam mischen, nicht kneten. Längeres Mischen baut Spannung auf und erschwert das Tourieren. Abgedeckt mehrere Stunden kühlen, am besten einen ganzen Tag bei 3 °C.
- 2 Gleichzeitig Butter und Mehl zu einer gleichmäßigen Masse mischen, zu einem flachen Ziegel formen und ebenfalls auf 3 °C kühlen.
- 3 Den Teig in den Butterziegel einschlagen, nicht umgekehrt. Zwei einfache Touren geben, dann 120 Minuten entspannen lassen.
- 4 Zwei weitere einfache Touren, wieder 120 Minuten Ruhe. Dann die fünfte Tour und noch einmal 120 Minuten.

Füllung

- 5 Für die Konditorcreme Eigelb, ausgekrazte Vanille, Zucker und Maisstärke mit dem Schneebesen verrühren. Milch und Butter aufkochen, die Eimasse einrühren, von der Platte ziehen und rühren, bis die Creme eindickt. Mit Folie abdecken und auskühlen lassen.
- 6 Für die Mandelcreme Butter, Zucker und 175 g der Konditorcreme schaumig rühren. Das Vollei langsam einrühren, zum Schluss Rum und Mandelmehl unterheben.

Formen und Backen

35 BIS 40 MIN.

- 7 Den Blätterteig auf 2,1 mm ausrollen und je Galette zwei Kreise von 23 bis 27 cm ausschneiden, Boden und Deckel.
- 8 Den Rand des Bodens mit Eigelb bestreichen. Die Füllung aufdressieren und dabei 2 bis 3 cm Abstand zum Rand lassen.
- 9 Den Deckel auflegen, leicht andrücken und zweimal sauber mit Eigelb abstreichen. 15 Minuten absteht lassen, dann mit einem scharfen, spitzen Messer das Muster einritzen.
- 10 Bei 180 °C abbacken und auf 170 °C fallend 35 bis 40 Minuten backen.