

Galette des Rois

(Dreikönigskuchen)

Zutaten:

2 Packungen Butterblätterteig

Eigelbmischung:

1 Eigelb

1 Prise Zucker

ein paar Tropfen Wasser

Frangipane-Creme:

3 EL Mehl

75g Zucker

3 Eier

1 Prise Salz

1/2 l Milch

100g gemahlene Mandeln

1 EL Rum

2 Tropfen Bittermandel

Dekoration:

1 Fève (Bohne, Figürchen)

Zubereitung:

Die Oberfläche der Blätterteigplatten gegebenenfalls rund formen, dann die Oberfläche befeuchten. In einem Topf Mehl, Zucker, Eier und Salz vermischen, nach und nach vorsichtig die heiße Milch mit dem Schneebesen unterrühren und erhitzen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen, dann Mandeln, Rum und Bittermandelaroma unterheben und die Creme erkalten lassen.

Ein Backblech mit einem befeuchteten Backpapier belegen. Den ersten Blätterteigkreis darauf legen. Die Frangipane-Creme auf den Blätterteig streichen, ungefähr einen Zentimeter am Rand frei lassen. Nun die Fève darin verstecken. Mit einem Backpinsel die Ränder befeuchten, den zweiten Blätterteigkreis mit der befeuchteten Seite auf die Creme legen und die Ränder festdrücken. Anschließend mit der Eigelbmischung bepinseln, nach Wunsch mit der Spitze eines Messers Rauten oder andere Motive auf den Teigdeckel zeichnen und in den Rand kleine Einkerbungen als Verzierung schneiden. In die Mitte ein kleines Loch stechen.

Die Galette 25 bis 30 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Backofen backen.

Bon appétit!