

# Galette des Roi | Französischer Dreikönigskuchen

## Genuss und Unterhaltung am Tag der "Heiligen Drei Könige"

Eine schöne Sitte im Südwesten unserer Republik, dem Saarland, kommend aus Frankreich, Belgien und Luxemburg, ist das unterhaltsame genießen eines Dreikönigskuchens am Tag der Heiligen Drei Könige (6. Januar). Der sogenannte Galette des Roi, ein Blätterteigkuchen mit Frangipane, ist an diesem Tage im nahegelegenen Frankreich in jeder Boulangerie stapelweise zu bekommen und zwar mitsamt einer Krone (zumeist ganz einfach in Pappform). Vielerorts wird dieser Kuchen im Beisammensein mit der ganzen Großfamilie genossen. Das liegt nicht nur am leckeren Geschmack des Galette des Roi, sondern vor allem an der im Raum liegenden Spannung während des Verzehrs desselbigen. Im Kuchen ist nämlich eine Fève (Bohne) versteckt. Die Bohne ist die traditionelle Variante. Heutzutage ist es aber oft eine kleine Porzellanfigur in Königsform. Wer die Fève in seinem Kuchenstück findet wird für einen ganzen Tag zum König ernannt und bekommt die Krone, welche unabdingbar zum Kuchen gehört, aufgesetzt. Natürlich wird die oder der Glückliche dann auch einen ganzen Tag lang wie ein König behandelt. In unserem Rezept zeigen wir Euch wie Ihr den französischen Dreikönigskuchen selber macht. So könnte Ihr den 6. Januar stilecht mit einer original Galette des Roi genießen.

### Zutaten

- FÜR DIE GALETTE:
- 2 Rollen Blätterteig, am besten zwei runde Platten
- FÜR DIE MANDELCREME:
- 120 g Mandeln (feingemahlen)
- 120 g Butter
- 2 Eier
- 1 EL Rum
- FÜR DIE PUDDINGCREME (Crème Pâtissière):
- 120 ml Milch (Vollmilch, keine fettarme)
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 40 g Zucker
- 10 g Maisstärke
- Eigelb zum bestreichen des Kuchens
- eine Pappkrone (könnt Ihr ganz einfach selber basteln)
- Porzellanfigur nach Geschmack (feuerfest, gibt es im Internet)

### Zubereitung

- Zunächst stellt Ihr die Mandelcreme her. Dafür die zimmerwarme, leicht angeschmolzene Butter mit den gemahlenden Mandeln und dem Zucker vermischen und zu einer glatten Masse verrühren.
- Nun die Eier aufschlagen, in einer Schale leicht schäumig rühren und zusammen mit dem Rum unter die Mandelmasse mischen. Das Ganze dann abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Als nächstes stellt Ihr die Crème Pâtissière (Konditorcreme) her. Dafür die Vanillschote halbieren und auskratzen, dann die Schote zusammen mit dem Ausgekratzten und etwas Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen.
- In der Zwischenzeit die Eier aufschlagen und das Eiweiß vom Eigelb trennen. Die Eigelbe mit Zucker und Stärke verrühren.
- Nun Schrittweise die warme Milch (Schote vorher herausnehmen) unter die Eigelbmasse rühren, dann in den Topf geben und unter kontinuierlichem Rühren kurz aufkochen. Sobald die Creme dick wird vom Herd nehmen und in einem Gefäß im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Sobald die Konditorcreme abgekühlt ist wird sie mit der Mandelcreme zu einer Frangipane, am besten mit dem Handrührgerät, vermengt.
- Nun die erste Blätterteigrolle auf ein mit Backpapier aufgelegtes Backblech geben.
- Die Frangipane auf den Blätterteig streichen und dabei etwa 2 Zentimeter vom Rand wegbleiben. Am besten von außen nach innen streichen. Nach innen darf die Creme etwas dicker aufgetragen werden, sodaß eine leichte Wölbung entsteht. An dieser Stelle nicht vergessen die Porzellanfigur oder Bohne zu platzieren. Am besten so nah wie möglich am äußeren Rand, dann lässt sich der Kuchen später besser schneiden.
- Nun den Rand mit etwas Eigelb bestreichen und die zweite Blätterteigrolle darauf legen. Am Rand etwas andrücken.
- Den Rand könnt Ihr, wenn Ihr wollt noch etwas verziehen, beispielsweise indem Ihr kleine Rundungen nach außen schneidet.
- Den oberen Blätterteig nun vorsichtig mit Eigelb bestreichen. Auch hier könnt Ihr verziehen, beispielsweise indem Ihr mit einem spitzen, scharfen Messer ein Muster in den Teig ritzt. Dieses geht dann beim Backen leicht auseinander.
- Den Kuchen nun in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen stellen und etwa 25 Minuten backen bis er goldgelb, leicht bräunlich wird. Immer zwischendurch nachsehen, damit er nicht zu braun wird. Danach könnt Ihr den Kuchen abkühlen lassen, die Krone darauf platzieren und das Ganze genießen. Der Spaß kann beginnen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/galettes-des-roi-franzoesischer-dreikoenigskuchen/>