



Galette des Rois à la frangipane

Zutaten (keine Kuchenform nötig ;-)

- Blätterteig (beispielweise 6 tiefgekühlte Blätter)
- 125g Zucker
- 60g Butter
- 2 Eier
- 1 Ei zum Bepinseln
- 150g gemahlene Mandeln
- 2 Tüten Vanillezucker
- 1 Eigelb mit einer Prise Salz, um die Galette zu bepinseln

Frangipane (Füllung)

- Zucker, Vanillezucker, weiche Butter und die gemahlene Mandeln gut mischen
- zwei Eier und 5 Tropfen Bittermandeln hinzugeben
- Diese Frangipane in den Kühlschrank stellen (10 Min.)

Galette formen

- Den Blätterteig in zwei Teilen ausrollen, zwei ungefähr gleichgroße Kreise mit einem Messer ausschneiden
- Die Frangipane gleichmäßig und mittig auf einen der Kreise aus Blätterteig (auf einem Backpapier) verteilen.
Dabei einen Rand von ca. 2 cm drum herum frei lassen, um es dann leicht mit Wasser zu bepinseln. Die Fève (Figur bzw. trockene Bohne) hineinlegen (eher am äußeren Rand).
- Die zweite Hälfte Blätterteig darauf legen.
Den Rand mit den Fingern gut zusammendrücken.
- Das Eigelb mit einer Prise Salz gut verquirlen und die Galette damit bepinseln.
20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

- Mit einem spitzen Messer Muster in die Oberfläche einritzen (s. Foto/Video), mit dem verquirlten Ei erneut bepinseln. Weitere 10 Minuten ruhen lassen.
- Ofen auf 200 C° vorheizen (Unten- u. Oberhitze).
Im vorgeheizten Ofen 40 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.
Die 'Galette des Rois' wird meistens lauwarm serviert und gegessen.
- Dazu, eine selbst gebastelte Krone aus Pappe.