



Dreikönigs-Kuchen mit Blätterteig und Puddingcreme



Zutaten

Menge	
2	Eigelbe
120 g	Zucker
20 g	Speisestärke
125 ml	Milch
150 g	weiche Butter
2	Eier
1/2	Bio-Orange
1 Prise	Salz
150 g	gemahlene Mandeln
1 EL	Mehl
2 Rollen	Blätterteig
1	Glücksbringer aus Porzellan

Rezeptinfo

Zutaten für 16 Stücke

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 1384 kJ, 331 kcal, 20,1 g Kohlenhydrate, 5,36 g Eiweiß, 25,7 g Fett, 112 mg Cholesterin, 1,46 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Galette des Rois ist ein Kuchen, den es bei den Franzosen traditionell am Tag der Heiligen Drei Könige gibt. In dem Kuchen aus Blätterteig und Mandelcreme wird ein kleiner Glücksbringer versteckt – wer diesen in seinem Kuchenstück findet ist wird zum König des Tages ernannt und darf sich auf ein glückliches Jahr freuen. Wir zeigen dir, wie du den Kuchen selber machen und die Tradition aus Frankreich auf deinen Kuchenteller zaubern kannst.

Step 1:

Zuerst bereitest du die Creme für die Galette de Rois zu. Dazu die Eigelbe mit 50 g Zucker und der Speisestärke schaumig schlagen. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Dann die Eimasse untermischen und die Creme eine Minute unter Rühren leicht köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Step 2:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 3:

Für die Mandelfüllung die Butter mit 70 g Zucker schaumig schlagen, dann ein Ei untermischen und den Abrieb der Orange, eine Prise Salz sowie die Mandeln dazu geben.

Step 4:

Nun die Milchcreme zur Mandelmasse geben und alles vermengen.

Step 5:

Das andere Ei in einer Schüssel mit einem Schuss Milch verquirlen.

Step 6:

Eine Springform mit Backpapier auslegen und eine Packung des Blätterteiges in der Springform verteilen, sodass du einen Boden und einen Rand hast. Die Mandelfüllung auf dem Boden mittig verstreichen. Den Glücksbringer in die Füllung stecken.

Step 7:

Den Rand mit der Eimischung bestreichen. Nun den zweiten Blätterteig in der Größe der Springform ausschneiden und den Kuchen damit bedecken und die Teige an den Rändern zusammen drücken. Es soll eine Art Kuppel entstehen, diese kannst du mit einem Messer hübsch einritzen. Dann Kuchen mit der restlichen Eimischung bestreichen und mehrmals mit der Gabel einstechen.

Step 8:

Im heißen Ofen für 30 Minuten goldbraun backen.