

Recette : La Galette des Rois

Am 6. Januar wird *l'Épiphanie* in Erinnerung an die Heiligen Drei Könige gefeiert. Dazu gehört in Frankreich auch der *Galette des Rois*. Dies ist ein besonderer Kuchen, in dem ursprünglich eine Bohne, heutzutage eine kleine Figur, *la fève* genannt, versteckt ist und im Januar im Kreise der Familie gegessen wird. Wer die Figur in seinem Kuchenstück findet, ist der König oder die Königin des Tages und darf jeden Wunsch erfüllt bekommen.

Zutaten (für eine Galette)

2 Blätterteigrollen

100 g weiche Butter

150 g geriebene Mandeln

100 g Puderzucker

2 Eier + 1 Eigelb

Aprikosenkonfitüre

2 EL frischer Orangensaft

1 EL Milch

fève aus Porzellan



Zubereitung (20min.)

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Die weiche Butter mit den zwei Eiern, dem Puderzucker und den Mandeln zu einer gleichmäßigen Creme verrühren. Etwa 5 EL Konfitüre und den Saft aus der Orange hinzufügen.

Den Blätterteig ausrollen und in zwei gleichgroße Kreise schneiden. Hier hilft die Form eines großen Tellers. Auf den ersten Teigkreis die Creme verteilen und dabei einen fingerbreit Platz zum Rand lassen. Die *fève* (das Porzellanfigürchen) platzieren.

Anschließend alles mit dem zweiten Teigkreis überdecken und die Teigränder mit etwas Wasser gut verkleben.

Zuletzt die Oberseite mit dem Eigelb und der Milch bepinseln und nach Belieben mit einem Messer Linien ziehen.

Die Galette für etwa 20-30min im Ofen backen, bis die knusprig-gold ist.

Bon appétit!