

Galette des Rois

Zutaten: (Ø 26 cm)

- 350 g Blätterteig
- 100 g weiche Butter
- 150 Zucker
- 1 Ei
- 120 geschälte Mandeln, ganz fein gerieben
- 2 gehäufte EL Mandelmasse
- nach Belieben Abrieb einer Bio-Orange
- ½ TL Orangenblütenwasser (fakultativ)
- 1 ganze ungeschälte Mandel oder ein Königsfigürchen



Für die Glasur:

- 1 Eigelb, verquirlt
- 50 g Zucker
- 3 EL Wasser

Zubereitung:

Den Blätterteig halbieren und die beiden Teigstücke ca. 3 mm dick rund auswallen. Zwei Rondellen ausschneiden. Die eine mit Durchmesser 26 cm, die andere mit Durchmesser 24 cm. Die kleine Rondelle ergibt den Boden der «Galette», mit der grösseren wird sie dann zugedeckt.

Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann nach für nach das Ei dazu geben, die geriebenen Mandeln, die Mandelmasse, den Orangen-Abrieb und - wenn Sie mögen - das Orangenblütenwasser und alles zusammen zu einer homogenen Masse verrühren.

Die Füllung auf den Boden der «Galette» geben und gleichmässig darauf verteilen. Dabei einen Rand von ca. 2 cm aussparen.

Die Mandel oder das Königsfigürchen in die Füllung drücken und dann den ausgesparten Rand des Kuchenbodens mit wenig Eigelb bestreichen. Jetzt die «Galette» mit der grossen Rondelle bedecken und den Rand gut andrücken.

Die «Galette» mit Eigelb bestreichen und für eine Stunde kühl stellen.

Die «Galette» vor dem Backen von der Mitte her strahlenförmig einschneiden und dann für ca. 30 Min. in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen geben und goldgelb backen. Für die Glasur den Zucker im Wasser ganz auflösen und während ein paar Minuten sirupartig einkochen.

Die fertig gebackene «Galette» aus dem Ofen nehmen, kurz etwas auskühlen lassen und dann mit der Zucker-Glasur gleichmässig bestreichen.
