Betty Bossi

Galette des Rois*

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Backen: ca. 20 Min.

Füllung

150 g	**geschälte, gemahlene Mandeln,** davon 4 Esslöffel beiseite gestellt	
100 g	**Zucker**	
3 Esslöffel	**Maizena**	
1	**unbehandelte Orange,** nur ½ abgeriebene Schale	
1 Esslöffel	**Orangenlikör** (z. B. Grand Marnier)	
1 dl	**Doppelrahm**	alles in einer Schüssel mischen
500 g	**Blätterteig**	halbieren, beide Portionen auf wenig Mehl auswallen (je ca. 31 cm Ø)
1	**König** oder 1 Mandel	zum Füllen
	Puderzucker	zum Bestäuben

Formen: Einen Teig auf ein Backpapier legen. Mit einem Wähenblech (ca. 30 cm Ø) einen Ring in den Teig drücken. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. Beiseite gestellte Mandeln auf den Teigboden streuen, dabei ringsum einen ca. 1½ cm breiten Rand frei lassen. Füllung mit einem kalt abgespülten Löffelrücken darauf ausstreichen, den König in die Füllung drücken. Teigrand mit Wasser bestreichen, zweiten Teig darauflegen. Wähenblech auf den oberen Teig legen, Teige mit einem scharfen Messer ringsum abschneiden, Blech entfernen. Teigränder mit einer Gabel ringsum gut zusammendrücken, Deckel dicht einstechen. Backpapier auf den Blechrücken ziehen. Galette ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, vom Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben, lauwarm oder kalt servieren.

Haltbarkeit: schmeckt frisch am besten.

Pro Stück (1/12): 22 g Fett, 5 g Eiweiss, 25 g Kohlenhydrate, 1320 kJ (315 kcal)

* Die Galette des Rois ist die in Frankreich verbreitete Variante des Dreikönigskuchen. Sie wird am 6. Januar, dem Dreikönigstag, serviert.

Rezept Betty Bossi
Backen in der Weihnachtszeit / 2007
© Betty Bossi Verlag AG
www.bettybossi.ch