

Galette des rois

Zutaten:

2 Rollen Blätterteig, 1 Eigelb + 1 EL Milch, 1 "Fève".

Frangipane :

Die Creme pâtissière : 125 ml Milch, 1 Eigelb, 1 Pck. Vanillezucker, 30 gr Zucker, 1 EL Speisestärke.

Mandelmasse : 150 gr Mandelpuder, 80 gr Zucker, 2 Eier, 50 gr Butter.

1- Für die Creme Pâtissière: Das Eigelb mit dem Zucker (30 gr) schlagen bis es weiß wird (hell gelb). Dann ein EL Speisestärke hinein rühren.

Jetzt die Milch mit der Packung Vanillezucker in einem Kochtopf aufkochen. Vom Herd nehmen und die Creme hineingeben. Dann wieder leicht erhitzen bis es dickflüssig wird. Die Creme Patissière ist jetzt fertig, sie muss nur noch ein bisschen abkühlen um weiter verwendet zu werden.

2- Die Mandelmasse: Die Butter mit der Zucker weich schlagen. Die Eier, eins nach dem Anderen dazu geben... dann das Mandelpuder dazu geben und kräftig rühren bis die Masse cremig wird.

3- Die Creme Pâtissière in die Madelmasse geben und rühren. Jetzt ist die Frangipane fertig. Sie können sie noch mit Bittermandelaroma, mit Ruhm oder mit Orangenaroma verfeinern (1 TL reicht).

4- Den ersten Blätterteig ausrollen und die Frangipane in die Mitte gießen, den Rand des Teiges mit dem Eigelb pinseln. Die "Fève" nicht vergessen!
Dann mit dem anderen Blätterteig zudecken und mit dem Eigelb bepinseln.

Anschließend in den Backofen bei 200°C für 10 Minuten und dann bei 150°C für 20 Minuten.