



Galette des Rois Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten für eine Galette (Durchmesser 23 Zentimeter)

Für den Teig:

180 g kalte Butter, gewürfelt
50 g kaltes Pflanzenfett, gewürfelt
245 g Mehl
35 g Speisestärke
1/4 TL Salz
2 EL Zucker
100 ml kaltes Wasser
2 EL kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure
60 g weiche Butter

Für die Füllung:

100 g Zucker
100 g Butter, weich
1 Ei
100 g fein gemahlene Nüsse wie Mandeln, Pistazien oder Haselnüsse
fein geriebene Zesten einer unbehandelten Orange
1 TL Vanilleextrakt
eine Prise Salz

Für die Glasur:

1 Eigelb
1 TL Milch

Zubereitung:

Gewürfelte kalte Butter und Pflanzenfett in den Kühlschrank stellen. In einer großen Rührschüssel Mehl, Speisestärke, Zucker und Salz vermengen. Die kalte Butter und das kalte Fett mit den Fingerspitzen oder mit einem Rührgerät grob einarbeiten. Es sollen noch kleine Stückchen Butter und Fett erkennbar sein. Das kalte Wasser und das Mineralwasser dazugeben und mit einer Gabel vermengen, bis der Teig zusammenkommt.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche schnell zu einer Kugel verkneten – nicht zu lange, damit die Butter nicht weich wird. Teig in Klarsichtfolie wickeln und zwei Stunden bis zwei Tage in den Kühlschrank legen. Diese Ruhezeit ist wichtig, damit das Mehl die Flüssigkeit vollständig annimmt, die Butter wieder kalt werden kann und das Gluten im Mehl sich entspannt.

Nach dem Ruhen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem circa sechs Millimeter dicken Rechteck ausrollen. Die Hälfte der weichen Butter auf die oberen zwei Drittel des Teigs streichen. Die untere Seite des Rechtecks zur Mitte hin einschlagen, dann die Seite mit der Butter darüber klappen (falten wie ein Blatt Briefpapier). Der Teig liegt nun in drei Schichten übereinander.

Den Teig umdrehen, sodass die geschlossene Kante auf der rechten Seite liegt. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und das Prozedere wiederholen: Den Rest der weichen Butter auf die oberen zwei Drittel des Teigs streichen. Das untere Drittel zur Mitte hin einschlagen und

das obere Drittel darüber legen. Teig wieder in Klarsichtfolie wickeln und für circa 45 Minuten in den Kühlschrank legen. Dann den Vorgang ohne Butterzugabe zweimal wiederholen.

Für die Füllung Zucker mit Butter mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer cremig aufschlagen, Ei zugeben. Nüsse, Orangenzesten, Vanilleextrakt und eine Prise Salz dazugeben und weiter schlagen – mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Den Teig halbieren und auf vier Millimeter Stärke ausrollen. Mit einem Teller oder Deckel einen Kreis mit 23 Zentimetern Durchmesser daraus schneiden, auf ein Blatt Backpapier legen und zurück in den Kühlschrank stellen. Die zweite Hälfte des Teigs genauso ausrollen und ausschneiden. Füllung gleichmäßig auf einem Kreis verteilen, dabei zwei Zentimeter Abstand zum Rand halten. Den zweiten Kreis darauf legen und den Saum leicht zusammendrücken. Mit einem Messer am Rand ein Blumenmuster machen und auf dem Teig ein beliebiges Muster schlitzeln, mit der Glasur bestreichen und etwa 30 Minuten backen, bis die Tarte goldbraun ist. Warm oder abgekühlt servieren.