



Galette des Rois

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten für eine Galette mit 23 Zentimetern Durchmesser

Für den Blätterteig

250 g kalte Butter
100 ml kaltes Wasser
1/2 TL Essig
250 g Mehl (200g Mehl, 50g Vollkornweizenmehl)
1 TL Salz

Für die Füllung

85 g Rohrzucker
85 g fein gemahlene Nüsse wie Pistazien, Mandeln oder Haselnüsse
fein geriebene Zesten einer unbehandelten Orange oder Zitrone
1 TL Vanille Extrakt
eine Prise Salz
85 g Butter, weich
1 Ei
1 Eiweiß (das Eigelb ist für die Glasur)
ein bis zwei Esslöffel Himbeerkonfitüre (nach Belieben)
eine Mandel, ganz

Für die Glasur

1 Eigelb
1 TL Milch

Zubereitung

Kalte Butter in kleine Scheiben schneiden und in den Kühlschrank stellen. Das Wasser mit dem Essig vermengen und ebenfalls kaltstellen. In einer großen Rührschüssel Mehl und Salz vermengen. Die kalte Butter mit den Fingerspitzen grob einarbeiten. Kaltes Wasser und Essig dazugeben und mit einer Gabel vermengen, bis der Teig gerade so zusammenkommt.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche schnell zu einem kleinen Rechteck verkneten. Nicht zu lange kneten, damit die Butter nicht weich wird. Den Teig in Backpapier wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Diese Ruhezeit ist wichtig, damit das Mehl die Flüssigkeit vollständig aufnimmt, die Butter wieder kalt werden kann und das Gluten im Mehl sich entspannt.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem circa sechs Millimeter dicken Rechteck ausrollen. Die untere Seite des Rechtecks zur Mitte einschlagen, dann die obere Seite darüber klappen (wie bei einem 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. Das untere Drittel zur Mitte einschlagen und das obere Drittel darüberlegen (wie bei einem Blatt Briefpapier). Den Vorgang noch einmal wiederholen. Den Teig in Backpapier einwickeln und für circa 45 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Vorgang noch zweimal wiederholen, sodass der Teig insgesamt fünfmal touriert wird. Den Teig kaltstellen.

Für die Füllung Rohrzucker, Nüsse und Zitrus-Zesten vermengen. Die Butter mit Küchenmaschine oder Handmixer in die Nuss-Mischung einarbeiten gefolgt von dem Ei, dem Eiweiß, dem Vanille Extrakt und einer Prise Salz. 30 Minuten kaltstellen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Den Teig halbieren und auf vier Millimeter Dicke ausrollen. Mit einem Teller oder Topfdeckel einen Kreis mit 23 Zentimetern Durchmesser ausschneiden. Auf ein Blatt Backpapier legen und zurück in den Kühlschrank stellen. Die zweite Hälfte des Teigs genauso ausrollen.

Auf einem Teig-Kreis gleichmäßig die Füllung verteilen, dabei zwei Zentimeter Abstand zum Rand halten. Etwas Himbeer-Konfitüre darauf verteilen und eine Mandel darauf legen. Den Rand mit Wasser bepinseln. Den zweiten Kreis darauflegen und den Saum mit einer Gabel zusammendrücken. Mit einem Messer ein Muster auf den Teig ritzen und mit ein paar Schlitzern versehen, damit der Dampf entweichen kann. Die Oberfläche mit der Eigelb-Glasur bestreichen und etwa 30 Minuten backen, bis die Tarte gold-braun ist.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Warm oder abgekühlt servieren. Die Person, die in ihrem Stück die Mandel findet, ist König für den Tag.