

Galette des Rois

Zutaten für eine große galette (1 Blech):

ca. 600 g Blätterteig (frisch von „Holste“ Sottrum oder von Supermarkt – am liebsten nicht tiefgekühlt)

Für die Füllung:

150 g gemahlene Mandeln

150 g Puderzucker

150 g weiche Butter

2 Eier

2 Suppenlöffel Rum (oder mehr....)

Für die Glasur am Schluss:

1 Ei

2 Suppenlöffel Puderzucker

- 1) Vorbereitung der Füllung: Butter in kleine Stücke schneiden und auf ganz kleiner Flamme zu einer Creme werden lassen (aber nicht schmelzen lassen). Puderzucker am besten sieben, mit den Mandeln, den geschlagenen Eiern, dem Rum und der Butter gut verrühren.
- 2) Backofen vorheizen (200-220°). Die Hälfte des Teigs auf Backpapier legen (300 g). Die Füllung darauf verteilen (1,5 cm Rand lassen). Die „fève“ nicht vergessen!!! Die Teigländer gut mit Wasser feuchten. Die 2. Hälfte des Teigs vorsichtig darauflegen und die Ränder zusammen leicht andrücken ohne sie zu zerdrücken. Kleine Ritze (Abstand ca.1 cm) mit einem scharfen Messer einschneiden
- 3) Eigelb darauf verstreichen (nicht auf die Ränder) und mit dem Messer die galette vorsichtig rautenförmig einschneiden.
- 4) Die galette 30 min. backen. 5 min. vor Ende des Backens mit dem Puderzucker bestreuen.
- 5) Die galette lauwarm servieren.

Vive le roi, vive la reine!