Galette des Rois

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	35 Min.
Portionen	8
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

100 g Mandeln, ganz

50 g Zucker

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mandeln zugeben, mischen und zum Auskühlen auf Backpapier geben.

300 g Mandeln, geschält, gemahlen

50 g Pistazien, ganz

150 g Puderzucker

150 g Butter

150 g Eier

Alle Zutaten zusammen mit den karamellisierten Mandeln in einen Mixer geben und mixen. Nussmischung in einen Spritzbeutel füllen.

2 Blätterteig, rund ø32 cm

1 Blätterteig ausrollen und stark mit der Gabel einstechen. Nussmischung mit einem Rand von 2 cm kreisförmig von innen nach aussen auf den Blätterteig spritzen. Zweiten Blätterteig darübergeben. Ränder festdrücken. Ränder zum Teig hochfalten und Teig drehen. Galette auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

Blech in den kalten Garraum schieben. Backen.

Profi-Backen Blätterteig 210 °C während 35 Min.

Galette kurz auskühlen lassen. Servieren.

Tipps

Für eine schönere Optik kann man die Galette vor dem Backen 30 Minuten anfrieren lassen, damit der Blätterteig seine Form beim Backen besser behält.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	08.01.2022