

La galette des rois

Du brauchst:

- 1 Rolle Blätterteig, 125 g Butter, 200 g Zucker, 200 g gemahlene Mandeln, 3 Eier
- eine runde Kuchenspringform



1. Schmelze die Butter im Topf und gib den Zucker und die Mandeln hinzu. Vermische alles mit einem großen Löffel zu einer „krümeligen“ Masse.
2. Fette den Boden der Springform mit etwas Butter ein.
3. Heize den Ofen auf 180°C vor.
4. Rolle den Blätterteig aus und halbiere ihn mit einem Messer. Lege mit einer Hälfte des Blätterteigs den Boden der geschlossenen Kuchenform aus, so dass der Boden komplett bedeckt ist. Dafür kannst du überstehenden Teig zum „Stopfen“ der freien Stellen benutzen.
5. Die zweite Hälfte des Blätterteigs muss die gleiche Größe wie die erste haben, denn damit wird der Kuchen später abgedeckt. Öffne dafür vorsichtig die Kuchenform und nimm den Rand der Form ab. Schließe ihn wieder und lege ihn auf die zweite Hälfte des Teigs. „Stopfe“ wieder die freien Stellen und du erhältst einen deckungsgleichen Teigboden.
6. Jetzt kannst du 2 Eier zu der Mandelmasse im Topf dazugeben. Alles gut vermischen.
7. Schließe die Kuchenform wieder. Fülle die Masse in die Mitte der Form und verstreiche den Teig so, dass am Rand 1 cm frei bleibt.
8. Decke jetzt den Kuchen mit der zweiten Blätterteighälfte ab und drücke den Teig an den Rändern an.
9. Bestreiche den Kuchen mit etwas verquirltem Eigelb.
10. Backe den Kuchen für 40 Minuten bei 180°C bis er eine goldgelbe Farbe hat und damit eines Königs würdig ist.

In Frankreich wird in den Kuchen stets eine Figur aus Porzellan eingebacken. Wer diese Figur in seinem Kuchenstück findet ist der *roi du jour*, der *König des Tages*, und erhält eine Krone! Vielleicht ist dieser Brauch auch etwas für dich und deine Familie.

Viel Spaß beim Ausprobieren!