

Königskuchenrezepte CH – F

Königskuchenrezept (für ca. 8 Personen)

1 kg Mehl
30 g Hefe
80g Zucker
2 gestrichene Kaffeelöffel Salz
150g Butter
6-7 dl Milch
Eigelb zum Bestreichen
Hagelzucker
Mandelpöttchen
Königsfigur



Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe mit 2-3 Löffeln des Zuckers durch Rühren auflösen. Den Rest des Zuckers unter das Mehl mischen.

Die Butter in kleinen Stücken in das Mehl geben. Milch erwärmen (nur lauwarm!) und zusammen mit der aufgelösten Hefe begeben. Von Hand alle Zutaten gut verkneten bis der Teig ganz glatt ist und nicht mehr klebt.

An einem warmen Ort aufgehen lassen.

Aus ca. einem Viertel des Teigs eine Kugel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Aus dem Rest des Teigs kleinere Kugeln formen und um die grosse Teigkugel herum anordnen (Abstand von ca. 1 cm zwischen den Kugeln, da der Teig im Ofen aufgeht).

In eine der Kugeln wird die Königsfigur (oder etwas ähnliches was im Ofen nicht schmilzt!) versteckt.

Den Königskuchen mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelpöttchen bestreuen.

Bei 200 Grad in der unteren Hälfte des Backofens ca. 40 Minuten backen.

Galette des rois (pour 8 personnes env.)

La pâte:

800 gr de pâte feuilletée

1 œuf

La frangipane:

4 jaunes d'œufs

200 g de sucre en poudre

200 g d'amandes en poudre (émondées!!)

80 g de beurre ramolli

1 cuil. à soupe de rhum

Préparez la crème : dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Incorporez peu à peu les amandes en poudre, puis ajoutez le beurre ramolli en mélangeant vigoureusement à la cuillère en bois jusqu'à ce que vous obteniez une crème assez dense, lisse et homogène.

Parfumez-la avec le rhum.

Étalez la pâte feuilletée après l'avoir partagée en deux.

Découpez un disque de 24 centimètres de diamètre dans la première partie de pâte.

Posez ce disque sur la plaque du four légèrement mouillée.

(Variante plus simple: Achetez la pâte déjà étalée)

Badigeonnez-le à l'œuf battu avec une pincée de sel.

Garnissez la pâte avec la crème frangipane en l'étalant régulièrement à la spatule, tout en laissant une marge de 1,5 centimètre

Découpez un second disque de pâte un peu plus grand.

Posez-le sur le premier.

Badigeonnez la galette fourrée avec le reste de l'œuf battu.

Faites un décor de hachures ou de croisillons avec la pointe d'un couteau.

Faites cuire la galette pendant 10 minutes à four préchauffé (240', th. 8), puis baissez la température (210', th. 7) et laissez cuire encore pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit gonflé et bien doré.