

## Dreikönigskuchen - Galette des Rois

Der **Dreikönigskuchen** ist in England als "**King's Cake**", in Frankreich als "**Galette des rois**", in Spanien als "**Roscón de Reyes**" und in **Portugal (und in Brasilien)** als **Bolo-Rei** bekannt. Der Kuchen wird nur für den 6. Januar gebacken. Während die Rezepturen durchaus unterschiedlich sind, haben alle Kuchen eine Gemeinsamkeit. In den Kuchen wird nämlich ein Glücksbringer in Form einer Mandel, Münze, Bohne oder Porzellanfigur eingebacken.

### Zutaten für eine große Galette:

- 2 x Blätterteig
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 1 „Fève“ (Porzellanfigur)
- 75 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 120 g Mandelpuder
- 250 g Apfelmus



### Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker weich schlagen, die beiden Eier dazugeben und dann das Mandelpuder kräftig einrühren, bis die Masse cremig wird.

Anschließend das Apfelmus zu der Mandelcreme geben und das Ganze erneut cremig rühren.

Den ersten Blätterteig ausrollen, die Mandel-Apfel-Creme in die Mitte gießen und die Fève (Figur) irgendwo darauf platzieren.

Rund um den Teig mit dem Eigelb und der Milch bepinseln, den zweiten Teig darauf platzieren und verschließen.



Mit einer Gabel hübsche Motive auf der Galette einprägen und dann mit dem restlichen Eigelb und der Milch die Galette bepinseln.

Die Galette für 35 Minuten im Backofen bei 180 °C Umluft backen.