



# Französischer „Dreikönigskuchen“

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

„Herrlich französisch“, schmeckt der ganzen Familie

## Zutaten

- 500 g Blätterteig
- 100 ml Milch
- 10 g Maizena
- 100 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 125 g geriebene Mandeln
- 50 g flüssige Butter
- 1 El Sahne
- 1 Eigelb mit 2 El Sahne verklappert
- Einige ganze, geschälte Mandelkerne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Füllung:

### Schritt2

Die Milch mit dem Maizena, dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern verrühren, unter ständigem Rühren aufkochen.

### Schritt3

Die geriebenen Mandeln dazu geben; danach abkühlen lassen. Die flüssige Butter unterrühren und den Rum dazu geben.

#### **Schritt4**

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen und jeweils 2 runde Tortenböden, 28 cm groß, ausschneiden.

#### **Schritt5**

Auf das mit Backpapier ausgelegtes, flaches Blech geben und einen 2 cm großen Rand mit der Eigelb - Sahne einstreichen.

#### **Schritt6**

Die Füllung darüber verteilen, etwa pro Stück 1 Mandelkern drauf setzen.

#### **Schritt7**

Den zweiten Boden darüber legen, anpassen und an den Rändern mit einer Tischgabel fest andrücken.

#### **Schritt8**

Mit dem restlichen Eigelb - Sahne einstreichen, etwas antrocknen lassen. Mit einem Messer, von der Mitte her nach außen, feine Linien in die Teigoberfläche ritzen. (Das typische Muster)

#### **Schritt9**

Für 30 - 35 min. auf die mittlere Schiene des auf 200 ° C vorgeheizten Backofens backen

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen **Tags:** blätterteig, kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesischer-dreikoenigskuchen-galette-des-rois/>