

Dreikönigskuchen aus Südfrankreich - Galette de Roi



Dieser Kuchen wird traditionell am 6 Januar gegessen, er ist am besten wenn er noch frisch ist oder, noch besser, wenn er noch warm ist.

500 g Weizenmehl, 405
½ Würfel Hefe, frische oder 1 Beutel Trockenhefe
320 ml warmes Wasser
¼ TL Salz
100 g Zucker
25 g Hagelzucker
2 Ei (er)
n. B.Mehl und Butter für die Backform,
kleine Porzellanfigur, 1 Papierkrone

Die kleine Porzellanfigur (auf jeden Fall kein Plastik nehmen) ist etwa 1 cm groß und wird in den Teig eingebacken. Wer in seinem Stück die Figur erwischt, ist für einen Tag der König und darf sich die Papierkrone aufsetzen. Sehr beliebt bei französischen Kindern.

Die Hefe, das lauwarme Wasser und das Salz mischen, 1 Ei plus das Eiweiß von dem zweiten Ei zugeben, verrühren und an einem warmen Ort ca. 10 Minuten stehen lassen. Das zweite Eigelb aufbewahren.

Dann das Mehl und den Zucker zugeben, mit dem Knethaken des Handrührgerätes etwa 5 min kneten, es soll ein mittelfester Teig werden,

der nicht mehr an der Schüssel klebt. Evtl. noch einen Schuss warmes Wasser oder 1 Esslöffel Mehl zugeben. Zugedeckt mit einem feuchten Küchenhandtuch in der Schüssel 1/2 Stunde an einen warmen Ort gehen lassen, ich stelle die Schüssel auf die Heizung, da ist genau die richtige Temperatur.

Wenn der Teig sein Volumen vergrößert hat, den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, die dann an den Enden verbunden wird. So ist ein Kranz entstanden, der in eine gebutterte und bemehlte Springform gelegt werden kann. Am einfachsten die Springform mit dem Loch in der Mitte benutzen, so behält der Kranz schön seine Form. Jetzt die kleine Porzellanfigur in den Teig drücken: Mit einem Holzlöffel ein Loch in den Teig bohren, die Figur hineinstecken und das Loch mit den Fingern wieder zudrücken. Nochmals zugedeckt 1/2 Stunde gehen lassen.

Den Backofen mit 220 Grad vorheizen.

Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen.

Den Teig mit dem Eigelb bestreichen, den Hagelzucker aufstreuen, ganz vorsichtig etwas andrücken und den Kuchen dann in den Ofen geben.

Die Temperatur auf 180 Grad runterschalten. 25 min backen. Mit einem Schaschlikspieß testen, ob der Kuchen gar ist: In den Kuchen stechen und den Spieß wieder rausziehen, wenn kein Teig dran klebt, ist der Kuchen gar. Evtl. die Backzeit noch um 5 min verlängern, dann erneut testen. Die Backzeit kann variieren, je nachdem, wie dick der Teigkranz war, wie groß die Backform war etc.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal