

Königskuchen 100% Pistazie

Ingrédients

- 500g Weizenmehl T55
- 50g geschmolzene Butter
- 10g Salz
- 250g Wasser
- 325g Butter
- 10 Minuten vor Ende der Ruhezeit des Teigs, nehmen Sie die Butter aus dem Kühlschrank. Klopfen Sie mehrmals mit dem Nudelholz auf die Butter, um eine elastische, aber nicht cremige oder warme Butter zu erhalten. Die Butter sollte weich, glänzend und elastisch, aber nicht klebrig sein.
- 25g Ei
- 10g Eigelb
- 30g brauner Zucker
- 30g Maisstärke
- 80g Vollrahm
- 80g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 15g Butter
- 100g Pistazienmehl
- 100g Puderzucker
- 100g weiche Butter
- 2 Eier
- 20g Mehl
- 1 Ei und einen Esslöffel flüssige Sahne für die Glasur
- 85g gehackte Pistazien

Préparation

1. Zweite Galette dieses Jahres 2026, eine Galette 100% Pistazie; die Pistazienbûche ist jedes Jahr eine Ihrer Favoriten, also dachte ich, dass Ihnen ein Rezept für eine Galette des Rois mit einer Pistazienfrangipane auch gefallen würde!
2. Sie finden daher unten das Rezept für den Blätterteig (klassisch hier, aber Sie können auch einen umgekehrten Blätterteig machen oder einen fertigen Teig verwenden, in diesem Fall versuchen Sie, einen mit Butter und ausreichend dick zu finden) sowie das Rezept für die Pistazienfrangipane natürlich.
3. Zutaten: Ich habe die Pistazien von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Material: Ich habe ein Nudelholz mit verstellbaren Ringen verwendet, um einen gleichmäßigen und gleich dicken Blätterteig auf der gesamten Fläche zu erhalten: Meins stammt von Guy Demarle, mit dem Empfehlungs-Code FLAVIE10 erhalten Sie 10 % Rabatt auf Ihre erste Bestellung.
5. Kneithaken.
6. Fügen Sie dann das Mehl hinzu und kneten Sie bei Stufe 1 für 1 bis 2 Minuten.
7. Hören Sie auf zu kneten, sobald der Teig homogen ist; wenn Sie zu lange kneten, wird der Teig elastisch.
8. Bemehlen Sie die Arbeitsfläche, legen Sie den Teig auf die Arbeitsfläche und formen Sie eine Kugel.
9. Rollen Sie ihn leicht aus, um ein kleines Rechteck zu erhalten, wickeln Sie ihn dann in Frischhaltefolie und legen Sie ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
10. 10 Minuten vor Ende der Ruhezeit des Teigs, nehmen Sie die Butter aus dem Kühlschrank.
11. Klopfen Sie mehrmals mit dem Nudelholz auf die Butter, um eine elastische, aber nicht cremige oder warme Butter zu erhalten.

12. Die Butter sollte weich, glänzend und elastisch, aber nicht klebrig sein.
13. Legen Sie die Butter in die Mitte eines Blattes Backpapier und falten Sie es so, dass ein kleines Rechteck entsteht.
14. Rollen Sie die Butter in dieser „Hülle“ aus Backpapier aus, um eine gleichmäßige Dicke zu erhalten, und legen Sie sie dann zusammen mit dem Teig in den Kühlschrank, damit sie die gleiche Temperatur haben.
15. Danach rollen Sie den Teig so aus, dass er die gleiche Länge hat und doppelt so breit ist wie die Butter.
16. Legen Sie die Butter in die Mitte des Teigs und falten Sie den Teig so, dass die Butter eingeschlossen ist, und achten Sie darauf, keine Luftblase zwischen der Butter und dem Teig einzuschließen.
17. Verschließen Sie die beiden Teile, indem Sie mit dem Nudelholz leicht darauf drücken.
18. Rollen Sie dann den Teig aus (falls nötig, denken Sie daran, die Arbeitsfläche zu bemehlen).
19. Der Teig sollte zwischen 3 und 4 Mal länger als breit sein.
20. Entfernen Sie dann das Mehl mit einem Pinsel und machen Sie eine doppelte Tour: Falten Sie den unteren Teil des Teigs nach oben und dann den oberen Teil des Teigs nach unten (der Punkt, an dem sich die beiden treffen, sollte nicht in der Mitte sein, sondern in der unteren Hälfte des Teigs).
21. Die Ränder sollten sich richtig treffen, Sie können ein wenig am Teig ziehen, um gut schließende Ränder zu erhalten, aber ohne sich zu überlappen.
22. Falten Sie dann den Teig in der Mitte und drehen Sie den Teig um ein Viertel, sodass die Öffnung auf der rechten Seite ist (wie ein Buch).
23. Verschließen Sie die Ober- und Unterseite des Teigs, indem Sie leicht mit dem Nudelholz darauf drücken.
24. Wenn der Teig noch kalt ist und die richtige Konsistenz hat, können Sie mit der zweiten doppelten Tour fortfahren, andernfalls wickeln Sie ihn ein und legen Sie ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank, bevor Sie fortfahren.
25. Nach der zweiten doppelten Tour wickeln Sie den Teig ein und lassen ihn mindestens 30 Minuten im Kühlschrank.
26. Nach der Ruhezeit machen Sie erneut zwei doppelte Touren (wie beim ersten Mal, wenn Sie das Gefühl haben, dass Ihr Teig sich erwärmt hat, klebrig ist oder ein anderes Problem hat, können Sie ihn zwischen der 3.
27. und 4.
28. doppelten Tour einige Minuten in den Kühlschrank legen).
29. Sobald die letzte doppelte Tour abgeschlossen ist, wickeln Sie den Teig ein und lassen ihn mindestens 3 Stunden im Kühlschrank.
30. Zucker.
31. Fügen Sie die Maisstärke hinzu und mischen Sie gut.
32. Erhitzen Sie die Milch und die Sahne mit der Vanilleschote.
33. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit über die Eier, dann geben Sie alles zurück in den Topf und lassen Sie es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
34. Vom Herd nehmen, die Butter hinzufügen, gut vermischen, dann die Creme direkt abdecken und vollständig im Kühlschrank abkühlen lassen.
35. Mehl.
36. Fügen Sie die Eier nacheinander hinzu.
37. Pistazienfrangipane: Die Pistaziencreme Die Vanillecreme Einige ganze Pistazien Mischen Sie die Vanillecreme mit der Pistaziencreme.
38. Wenn Sie wie ich die Füllung im Voraus zubereiten und einfrieren möchten, rollen Sie die Frangipane in einen 24 cm großen Kreis aus, legen Sie Ihre fève hinein und glätten Sie die Oberfläche, fügen Sie dann ganze

Pistazien hinzu, bevor Sie alles ins Gefrierfach legen.

39. Andernfalls können Sie die Frangipane auch auf den Blätterteig spritzen, wenn Sie sie am Tag selbst zubereiten möchten.

40. Galette herzustellen.

41. Rollen Sie die Teige auf eine Dicke von 2 bis 3 mm aus (maximal 4 mm, wenn Sie eine größere Menge Blätterteig wünschen, aber nicht dicker, sonst wird der Teig nicht richtig garen).

42. Die Teigkreise sollten etwa 27-28 cm groß sein, um sie richtig zu verbinden und auszuschneiden.

43. Legen Sie die gefrorene Frangipane in die Mitte eines Blätterteigkreises (oder spritzen Sie sie, ohne die fève zu vergessen) und streichen Sie mit einem Pinsel etwas Wasser um die Ränder des Teigs.

44. Decken Sie es mit dem zweiten Blätterteigkreis ab und drücken Sie leicht auf den Rand, um die beiden Teige zu verbinden.

45. Stellen Sie alles für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach.

46. Schneiden Sie dann die Galette in ihre endgültige Form (also einen Kreis von etwa 26 cm) mit einem Cutter oder einem sehr scharfen Messer, um den Blätterteig nicht zu zerdrücken.

47. Drehen Sie die Galette um, damit die flache Seite oben ist.

48. Schlagen Sie das Ei mit der Sahne für die Glasur.

49. Tragen Sie mit einem Pinsel eine erste Schicht Glasur auf die Galette auf.

50. Lassen Sie sie mindestens 30 Minuten „trocknen“, dann tragen Sie eine zweite Schicht Glasur auf und lassen Sie sie weitere 30 Minuten ruhen.

51. Anschließend können Sie mit der Spitze eines Messers Ihre Galette dekorieren, was nicht notwendig ist, wenn Sie sie wie ich nach dem Backen mit Pistazien bedecken.

52. Stechen Sie einige kleine Löcher in die Oberfläche der Galette, um den Dampf während des Backens entweichen zu lassen.

53. Legen Sie die Galette auf ein perforiertes Blech, das mit Backpapier ausgelegt ist, und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 30 bis 40 Minuten.

54. Sie sich erfreuen!