

# Vive les rois! Der Brauch der „la galette des rois“

An jedem 6. Januar zum Dreikönigstag (Épiphanie) beginnt in Frankreich die Saison der „galette des rois“, des drei Königskekens. In diesem katholischen Brauch wird im Ehren der Heilige Drei Könige einen Kuchen gegessen, in welchem eine kleine Porzellanfigur (fève) steckt.



Sobald der Kuchen auf dem Tisch steht, kriecht der/die Jüngste darunter und bestimmt, wer welches Stück bekommt. Wer die Porzellanfigur in seinem Stück Kuchen hat, wird zum roi (König) oder reine (Königin) ernannt und bekommt eine Papierkrone aufgesetzt.

Diese Tradition stammt aus der Antiquität. Damals wurden Anfang Januar große Feste zu Ehren des Saturn gefeiert, die man Saturnalien nannte. Bei den Zeremonien wurde ein König unter den Sklaven oder Gefangenen ausgelost. König war derjenige, der die fève (also eine Bohne) in einem Kuchen fand.

Da die Franzosen diesen Brauch so mögen, wird er heutzutage zwei Wochen, vom 2.-15. Januar gefeiert.

Am 6. Januar wurden in der Küche der Oberschule Weixdorf fleißig sechs leckere galettes des rois von dem Französischkurs 9 a und 9 b mit Madame Lehmann gebacken und verkostet. Nachdem die original französischen Rezepten übersetzt wurden konnte es los gehen! Nach einer Stunde war es soweit. Vorsichtig und neugierig wurden die Kuchen aufgeschnitten und aufgeteilt. Wer wird die fève bekommen? Sechs Könige und Königinnen wurden ernannt. Die Kronen durften natürlich nicht fehlen.



*Zum Nachbacken haben die Neunklässler für Euch die Rezepte übersetzt und liebevoll gestaltet. Viel Spaß beim Backen und bon appétit.*

# Originaler französischer Königskuchen

**Zutaten:** -2x Blätterteig

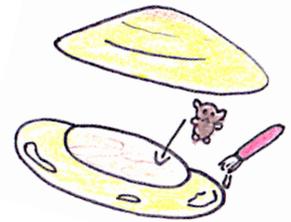
-125g Butter

-125g Mandelpulver

-125g Zucker

-3 Eier

-Porzellanfigur

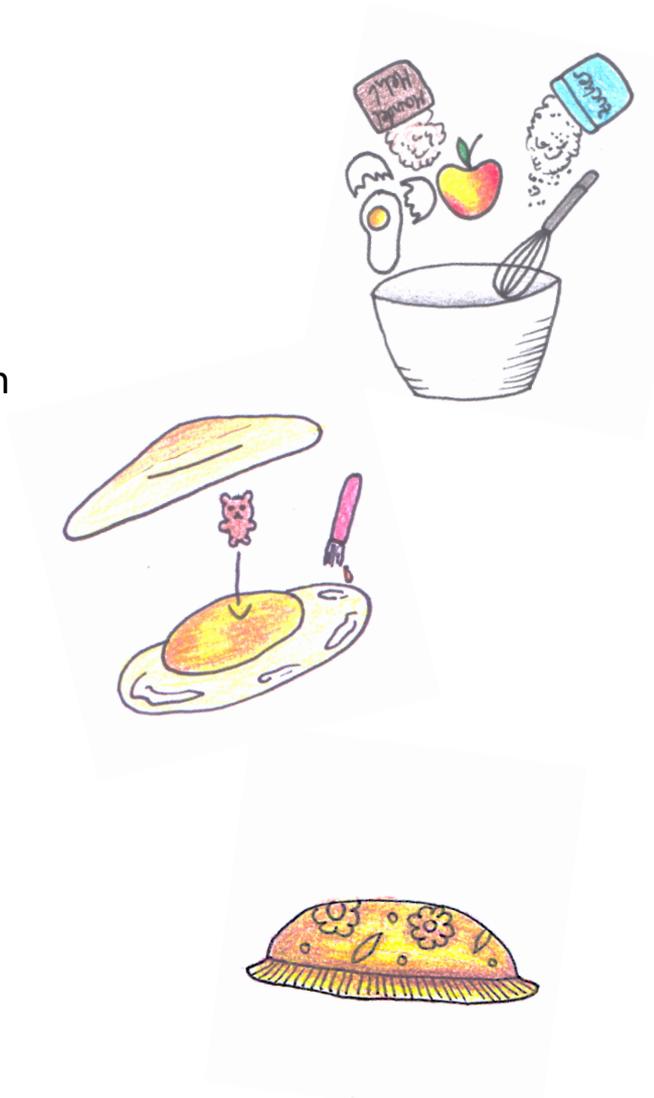


## **Zubereitung:**

Zucker, weiche Butter, 2 Eier und das Mandelpulver zu einer Masse vermischen. Den Blätterteig in eine runde Form bringen und die Hälfte Masse darauf verteilen. Anschließend die Porzellanfigur in der Masse legen und die andere Hälfte der Masse auf den Kuchen verteilen. Denn zweiten Blätterteig drauf legen und die Ränder schließen. Denn Blätterteig mit einem Eigelb bestreichen und ein Muster mit einem Messer darauf malen. Bei 200°C, 25 min backen und warm oder kalt genießen.

# Königskuchen mit Apfelmus

- Zutaten:**
- 2x Blätterteig
  - 150g gemahlene Mandeln
  - 100g Zucker
  - 100g Apfelmus
  - 2 Eier +1 Eigelb
  - Porzellanfigur

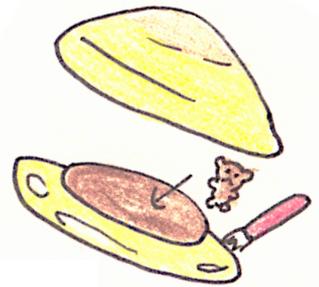


## **Zubereitung:**

Zucker, gemahlene Mandeln, Eier und Apfelmus vermischen. Die Masse auf einen rund ausgeschnittenen Blätterteig geben und einen 3cm Rand lassen. Die Figur in die Masse legen und die Ränder mit Wasser befeuchten. Den zweiten Blätterteig darüber legen und die Ränder schließen. Die Oberseite mit Eigelb bepinseln und mit einem Messer ein Muster in die Oberfläche malen. Bei 200°C, 25 min backen und warm oder kalt genießen.

# Königskuchen mit Schokolade

- Zutaten:**
- 2x Blätterteig
  - 80g Butter
  - 90g Schokolade
  - 70g Zucker
  - 3 Eier
  - 110g gemahlene Mandeln
  - Porzellanfigur



## **Zubereitung:**

Zuerst die Schokolade gemeinsam mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Danach 2 Eier in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Zu den Eier die gemahlene Mandeln, den Zucker und die flüssige Schokolade und die Butter geben. Einen rund geschnittenen Blätterteig auf ein Backblech legen. Die Schokomasse mit einem ca.3cm großen Abstand zum Rand auf dem Blätterteig verteilen. Danach die Porzellanfigur hinein legen. Den freien Rand des Blätterteigs mit Wasser bestreichen und den 2. Blätterteig darauf platzieren. Danach den Rand andrücken. Mit einem Messer ein Muster in die Oberfläche ritzen. Die Oberfläche nun mit einem Eigelb bestreichen. Den Kuchen bei 180°C, 30min lang backen.