

# Galette des Rois (nach Mrs. Flury)

2 Packungen Blätterteig

## Frangipane

75 g weiche pflanzliche Margarine

90 g Zucker

50 ml Haferdrink

75 g Apfelmus

35 g Dinkelmehl

175 g fein gemahlene Mandeln

## Zum Fertigstellen

3 EL Haferdrink

2 TL Ahornsirup

## Zubereitung der Füllung

Margarine, Zucker und Haferdrink in einer Schüssel cremig aufschlagen. Apfelmus und Mandeln dazugeben und gut verrühren. Anschließend ca. 30 min. kühl stellen.

## Zubereitung Galette

- Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
- Blätterteig mithilfe eines Tellers in zwei runde Teige vom Durchmesser 26 cm ausschneiden. Einen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Mandelfüllung von der Mitte auf dem Blätterteig verteilen. Dabei einen Rand von ca. 1 cm freilassen. Die Porzellanfigur oder die Mandel setzen.
- Den Rand mit etwas Wasser benetzen und den zweiten Blätterteig darauflegen. Den Teigrand mit den Fingerspitzen andrücken. Anschließend die Teigoberfläche mit einem Messer nach Belieben verzieren.
- Haferdrink und Sirup gut vermischen und die Galette damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für ca. 40 Minuten backen.

Bon appetit!