

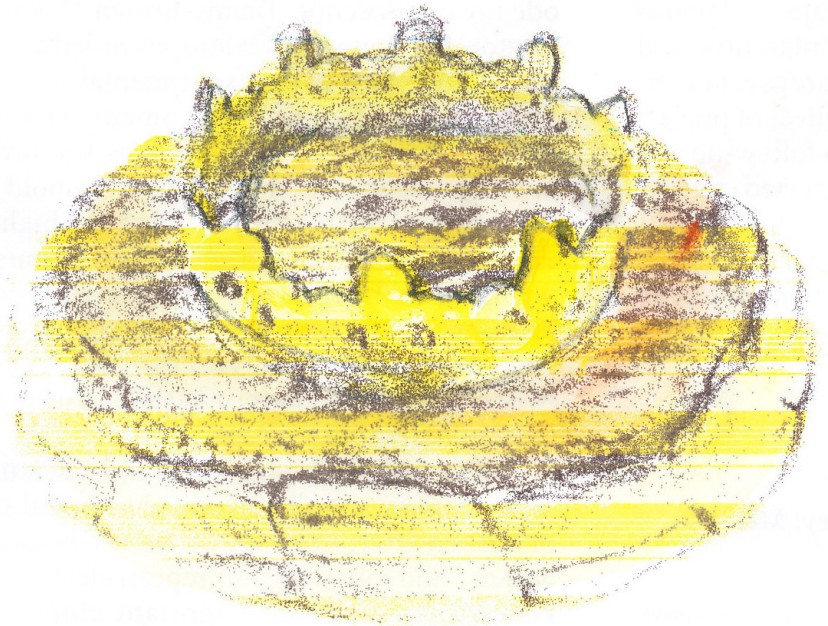
Le jour de l'Épiphanie, le 6 janvier, on fête la présentation de l'enfant Jésus aux Rois mages. C'est l'occasion de *tirer les rois* : une figurine, appelée fève, est cachée dans un gâteau appelé *galette des rois*. La personne qui trouve la figurine est le roi ou la reine d'un jour et porte une couronne en papier doré.

1. Voici la recette de la galette des rois. Complétez-la à partir de la liste des ingrédients.

### Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes

- ✚ 2 rouleaux de pâte feuilletée
- ✚ 100 g de beurre
- ✚ 100 g de sucre
- ✚ 2 œufs
- ✚ 100 g de poudre d'amandes
- ✚ extrait de vanille liquide
- ✚ 3 cl de rhum
- ✚ une fève en porcelaine
- ✚ 1 œuf pour dorer
- ✚ 50 g de sucre glace



### Recette

- Dans un saladier, ramollir le ..... et ajouter le .....  
Bien mélanger. Ajouter les ..... un à un, puis la .....  
..... . Parfumer avec quelques gouttes d' .....  
liquide et le ..... .
- Mettre une feuille de ..... sur la plaque du four et étaler régulièrement la crème d'amandes jusqu'à 2 cm du bord. Ajouter la fève.
- Recouvrir de la seconde pâte feuilletée et appuyer sur le bord pour faire coller les 2 feuilles de pâte.
- Dorer le dessus de la galette avec l'œuf et la décorer avec la pointe d'un couteau.
- Cuire au four chaud à 170 °C pendant 40 minutes environ.
- Saupoudrer de ..... et remettre au four à 220 °C pendant 5 minutes.
- Laisser tiédir sur une grille.
- Bon appétit !

### Petit lexique de la cuisine

ramollir  
*weich machen*  
le saladier  
*Schüssel*  
ajouter  
*hinzufügen*  
mélanger  
*vermischen*  
la plaque du four  
*(Ofen)Blech*  
cuire  
*backen*  
la pointe d'un couteau  
*eine Messerspitze*  
saupoudrer  
*bestreuen*  
laisser tiédir  
*abkühlen lassen*

2. Existe-t-il dans votre pays des recettes typiques liées à des fêtes ? Lesquelles ?

## LÖSUNGEN











Dans un saladier, ramollir le **beurre** et ajouter le **sucre**. Bien mélanger. Ajouter les **oeufs** un à un, puis la **poudre d'amandes**. Parfumer avec quelques gouttes d' **extrait de vanille** liquide et le **rhum**. Mettre une feuille de **pâte feuilletée** sur la plaque du four et étaler régulièrement la crème d'amandes jusqu'à 2 cm du bord. Ajouter la fève. Recouvrir de la seconde pâte feuilletée et appuyer sur le bord pour faire coller les 2 feuilles de pâte. Dorer le dessus de la galette avec l'œuf et la décorer avec la pointe d'un couteau. Cuire au four chaud à 170 ° pendant 40 minutes environ. Saupoudrer de **sucre glace** et remettre au four à 220 ° pendant 5 minutes. Laisser tiédir sur une grille. Bon appétit !

**Dreikönigstag**

Am Fest der Heiligen Drei Könige, dem 6. Januar, wird das Erscheinen des Jesus-Kindes und die Anbetung durch die Könige gefeiert. Zu diesem Anlass wird im sogenannten *Dreikönigskuchen* eine kleine Porzellanfigur (*fève*) versteckt. Die Person, die dieses Figürchen in ihrer Kuchenportion findet, ist für einen Tag König oder Königin und darf eine Krone aus vergoldetem Papier tragen.

**Zutaten**

Für 6 bis 8 Personen

-  2 Packungen/Rollen Blätterteig
-  100 g Butter
-  100 g Zucker
-  2 Eier
-  100 g gemahlene Mandeln
-  Flüssiges Vanille-Extrakt
-  3 cl Rum
-  1 Porzellan-Figürchen
-  1 Eigelb zum Bepinseln
-  50 g Puderzucker

**Rezept**

Die Butter in einer Schüssel weich machen und den Zucker hinzufügen. Gut vermischen. Die Eier eins nach dem anderen hinzufügen, anschließend die gemahlene Mandeln. Das Ganze mit einigen Tropfen flüssigem Vanille-Extrakt und dem Rum verfeinern. Eine Hälfte des Blätterteigs auf einem Ofenblech ausrollen und die Mandel-Creme gleichmäßig auf den Teig verteilen. An den Rändern 2 cm freilassen. Das Figürchen hineinlegen. Die Mandel-Creme mit der anderen Hälfte des Teigs überdecken und auf die Ränder drücken, damit die beiden Teig-Hälften zusammen haften. Die Oberseite des Kuchens mit dem Eigelb bepinseln und mit der Spitze eines Messers Dekorationen einritzen. Etwa 40 Minuten bei 170°C im vorgeheizten Ofen backen. Mit Puderzucker bestreuen und noch einmal 5 Minuten bei 220°C in den Ofen geben. Auf einem Blech abkühlen lassen. Guten Appetit.