

Kage! Kage! Kage!

www.kagekagekage.dk

La Galette des Rois

6 plader butterdej (Jeg har haft glæde af de lidt større plader, som fx. kan fås hos Kvickly)

200 g mandler

2 æg

100 g smør

4 spsk brun rom

2 spsk kandiseret pomeransskal - eller appelsinskal, som vist er lettere at skaffe
revet skal af 1 citron

2 spsk rosenvand - fås fx. hos visse indvandrergrønthandlere

1 tørret bønne

æggehvide til pensling

Evt. guldstøv - fås fx. hos [Specialkøbmanden](#)

Læg tre plader butterdej oven på hinanden og rul ud, så dejen passer i en rund springform - eller en anden form. Det skal også op ad kanterne. Resten af dejen rulles ud til låget på kagen - og evt. pynt. Smør din form eller beklæd den med bagepapir. Læg butterdejen i bunden og op ad siderne.

Mal mandlerne meget fint (du kan evt. erstatte noget af mandlerne med marcipan; skær så lidt ned på sukkermængden) og bland med resten af ingredienserne til en blød masse. Her er en foodprocessor god. Hæld fyldet i formen og læg så bønnen ned et hemmeligt sted! Skær butterdejen til, så den rager ca. en cm op over fyldet. Smør lidt æggehvide på kanten og læg butterdejslåget på. Pres bund og låg godt sammen evt. med en gaffel, så du får et fint mønster.

Brug stumperne af butterdej til at skære pynt ud. (Det er vigtigt at du ikke "hærger" dejen. Den hæver bedst og mest ensartet, hvis den stadig har skarpskårne kanter.) Du kan evt. lave en stor eller tre små kroner, små kors eller bogstaverne C, M og B. Bogstaverne kan hentyde til Caspar, Melchior og Balthasar - altså de tre vise mænd - men står egentlig for "Christus Mansionem Benedictat" (Kristus, velsign dette hjem).

Til sidst pensler du hele kagen med æggehvide og bager den ved 200 grader i ca. 30 minutter. Fyldet skal være blevet fast og kagen skal være smukt gylden. Hvis kagen ser ud til at blive for mørk, kan du lægge et stykke staniol over den i den sidste bageetid. Lad kagen køle af i formen.



Hvis du kan skaffe en kongekrone vil den være helt rigtig at bruge som dekoration og som gave til den, som finder bønnen. Hvis det skal være helt rigtigt og tilfældigt, når kagen skal fordeles og fortæres, skal den yngste person i selskabet sidde under bordet og efter tur nævne navnet på den person, der skal have det næste stykke. Det bør skæres et stykke kage til enhver i selskabet samt et ekstra, som er til Gud, Jomfru Maria eller den første fattige, der kommer til huset. Den som finder bønnen bliver konge for en dag - ligesom ved vores fastelavn - OG skal stå for helligtrekongerskagen til næste år!

lise@kagekagekage.dk

Opskrifter, foredrag mm.