NEKTARINEN GALETTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #118

- ANZEIGE -

Eine Galette ist ein französischer flacher Kuchen mit Obst-Füllung. Ich habe mich für frische süße Nektarinen entschieden, hier könnt ihr aber z. B. auch Pfirsiche verwenden. Eine Galette wird aus einem schnellen Mürbeteig aus dem Mixer zubereitet, mit frischen Früchten belegt und mit gehobelten Mandeln bestreut. Der Teig wird nur um die Früchte gelegt und man braucht keine besondere Backform, so ist dieser Kuchen mit wenig Werkzeug schnell und einfach gebacken.

Zubereitungszeit	Kühlzeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
40 Minuten	**60 Minuten**	**25 Minuten**	**200 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

GALETTE TEIG

Vermische das Dinkelmehl mit dem Salz in einem Mixer. Gib die kalte Butter dazu und vermenge alles in kurzen Schüben (Puls-Taste) bis die Butter noch in kleinen Stücken zu sehen ist. Gib das eiskalte Wasser und das Eigelb dazu, mixe alles wieder in kurzen Impulsen durch, bis große Streusel entstehen. Nimm den Teig heraus, drücke ihn kurz mit den Händen zusammen, drücke ihn auf einem Teller flach und lasse ihn abgedeckt für 1 Stunde oder über Nacht im Kühlschrank ruhen.

Das Wasser sollte eiskalt sein, stelle es dazu kurz in den Gefrierschrank oder nutze Eiswürfel.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und belege ein Lochblech mit Dauerbackfolie.

NEKTARINEN FÜLLUNG

Entkerne die Nektarinen und schneide sie in Spalten. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche etwa 5 mm dick aus, die Ränder sollten dabei etwas dünner auslaufen. Lege den Teig auf das Lochblech, er kann hier noch größer sein als das Blech. Richte die Nektarinenspalten kreisförmig darauf an, lasse dabei einen Rand frei. Verteile den Zucker und Zitronensaft über den Früchten. Falte den übrigen Teigrand nach innen über die äußeren Nektarinen, sie müssen dabei nicht ganz bedeckt werden.

Bei ganz reifen, sehr süßen Nektarinen kannst du die Zuckermenge reduzieren.

GALETTE BACKEN

Bestreiche den Teig mit dem Eiweiß, streue die gehobelten Mandeln darüber und backe die Galette im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie abkühlen und bestreue sie zum Servieren mit Puderzucker. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

GALETTE TEIG:

- [ ] **220 g** Dinkelmehl
- [ ] **¼ TL** Salz
- [ ] **140 g** Butter (kalt)
- [ ] **5 EL** Wasser (eiskalt)
- [ ] **1** Eigelb

NEKTARINEN FÜLLUNG:

- [ ] **200 g** Nektarinen
- [ ] **50 g** Zucker
- [ ] **1 TL** Zitrone (Saft)

ZUM BESTREICHEN:

- [ ] **1** Eiweiß

ZUM BESTREUEN:

- [ ] **50 g** Mandeln (gehobelt)
- [ ] **1 EL** Puderzucker