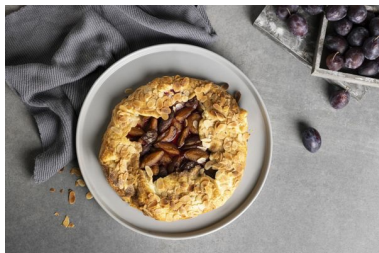


ZWETSCHGEN GALETTE



Eine Galette ist ein französischer flacher Kuchen mit Obst-Füllung. 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. Für diese Variante habe ich die Galette mit Zwetschgen und Zimt-Zucker gefüllt, die Füllung könnt ihr aber je nach Saison anpassen und Früchte eurer Wahl verwenden.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

GALETTE TEIG

Vermische das Mehl 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.

GALETTE TEIG:

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

ZWETSCHGEN FÜLLUNG:

- 200 g** Zwetschgen (entsteint)
- 50 g** Zucker
- 1 TL** Zimt

OFEN VORHEIZEN

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

ZUM BESTREICHEN:

- 1** Eiweiß

ZUM BESTREUEN:

- 50 g** Mandeln (gehobelt)

ZWETSCHGEN FÜLLUNG

Entsteine die Zwetschgen 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. Lege die Zwetschgenspalten kreisförmig darauf, lasse dabei einen Rand frei. Mische den Zucker mit dem Zimt und verteile beides über den Früchten. Falte den übrigen Teigrand nach innen über die äußeren Zwetschgen, sie müssen dabei nicht ganz bedeckt werden.



Bei ganz reifen, sehr süßen Früchten 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 und lasse sie abkühlen. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!