

REGIONAL & HANDGEMACHT

Fruchtige Obst-Galette

Zutaten

Für eine Galette Ø circa 24 cm

FÜR DEN TEIG

70 g (Rohrohr-)Zucker

100 g kalte Butter

1 Ei

1 Prise Salz

220 g Mehl

FÜR DEN BELAG

500 g Zwetschgen

300 g Mirabellen

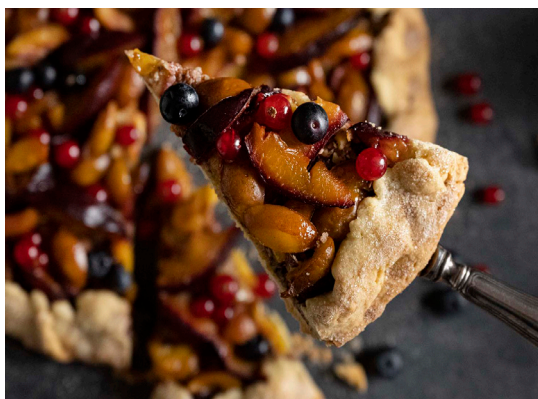
2 Handvoll Beeren

70 g mittelgrob gemahlene Nüsse
oder Mandeln

2 EL Zimt-Zucker

ZUM BESTREUEN (RAND)

etwas (Rohrohr-)Zucker



Zubereitung

Für die Obst-Galette zunächst den Mürbeteig kneten. Dafür kalte Butter stückeln, mit Zucker, Salz und Ei ankneten, dann das Mehl zufügen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Diesen 20 min. ins Gefrierfach stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis mit einem Durchmesser von cica 26 cm ausrollen. Dabei mehrfach wenden, damit er nicht auf der Arbeitsfläche festklebt.

Die Galette auf das Blech heben, mit gemahlene Nüssen und Zimt-Zucker bestreuen, dabei einen Rand von 4 cm stehen lassen.

Zwetschgen und Mirabellen halbieren und entsteinen. Das Obst in Spalten schneiden und auf den Nüssen verteilen. Jetzt den Rand der Obst-Galette einklappen. Dabei gern eine etwas wilde Form erzeugen.

Den Teig-Rand mit Wasser einstreichen, mit etwas Zucker bestreuen und die Galette im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze 30 bis 40 Minuten backen. Die Beeren nach dem Backen auf dem Gebäck verteilen, guten Appetit!

Zubereitungszeit (ohne Back- und Kühlzeiten): 25 Minuten / reine Backzeit: 30 bis 40 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhite / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Die Galette kann problemlos auch am zweiten und dritten Tag kalt gegessen oder wieder aufgewärmt werden. Danach weicht der Boden langsam durch.