APFEL-PFIRSICH-GALETTE

5 bei 12 Bewertungen

1 h 15 min | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad | 45 min



Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) zuerst das Mehl mit den Mandeln in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und das Ei dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

2. Anschließend – am besten gleich auf einem Backpapier – rund ausrollen (Durchmesser ca. 40 cm), mit Semmelbröseln bestreuen und die Apfelraspel und Pfirsichstücke darauf verteilen. Dabei außen einen Rand von ca. 6–8 cm zum Einklappen frei lassen. Diesen überstehenden Rand nach innen schlagen und mit Schlagobers bestreichen. Anschließend mit Mandelsplittern bestreuen.

3. Die Galette im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 45 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 GALETTE Ø CA. 32 CM

TEIG

260 g	Weizenmehl 700
40 g	geriebene Mandeln
150 g	Butter
80 g	Zucker
1	Ei

FÜLLE

1 EL	Semmelbrösel
4	Äpfel, geschält und grob gerieben
1	Pfirsich geschält und würfelig geschnitten

ZUM BESTREICHEN

Schlagobers
Mandelsplitter