

Pfirsich Beeren Galette mit Mandelcreme



Einkaufsliste:

Für den Teig:
270-300g Weizenmehl
1/2TL Backpulver
Prise Salz
200g kalte Butter
50g Zucker
30-50ml Milch

Füllung:
50g Joghurt
100g gemahlene Mandeln
1/2 TL Zimt
50g Zucker
3 Pfirsiche
Handvoll Beeren
50g+1EL brauner Zucker
1EL Speisestärke
Prise Zimt
1Eigelb + 1EL Milch

So wird's gemacht:

Zunächst für den Teig Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mischen. Die Butter stückchenweise hinzugeben und zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Nun so viel Milch bzw. mehr Mehl hinzugeben bis der Teig sich gut kneten lässt. 30 Minuten kalt stellen.

Teig rund dünn ausrollen und auf ein Backpapier legen. Joghurt mit Mandeln und Zimt cremig rühren (Joghurt und Mandeln kann auch durch Frischkäse ersetzt werden) und auf die Mitte des Teigs geben, zum Rand Platz lassen. Pfirsiche in Scheiben schneiden, Beeren waschen und mit den restlichen Zutaten (Speisestärke, Zucker, Zimt) vermengen und auf die Mandelcreme geben. Seiten des Teigs über das Obst klappen. Eigelb und Milch verquirlen, den Rand einpinseln und mit etwas grobem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 30-45 Minuten (je nach Größe) goldbraun und knusprig backen. Abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.