

Erdbeer-Galette

Einkaufsliste:



Für den Boden:
180g Dinkelmehl /Type 630)
80g Butter
50g brauner Zucker
1-2 EL Creme Fraiche
50g Mandelblätter

Für die Füllung:
400g Erdbeeren
50g Erdbeer(-Johannisbeer)-
Marmelade
1TL Speisestärke

1Eigelb + 1EL Milch
Puderzucker

So wird's gemacht:

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Marmelade kochen oder entsprechend parat stellen. Erdbeeren waschen. Vom Grün befreien und in Scheiben schneiden.

Für den Boden Dinkelmehl, Zucker und Butter mischen und zu einem krümeligen Teig verkneten, nun so viel Creme Fraiche hinzugeben, dass der Teig sich gut kneten lässt. Auf einer Arbeitsfläche leicht etwas Mehl sowie die Mandelblätter verteilen und den Teig auf den Mandelblättern zu einem großen Kreis ausrollen.

Teig auf ein Backpapier legen und die restlichen Mandelblätter auf dem Teig verteilen. Teig mit der Marmelade bestreichen, zum Rand ca. 2 cm Platz lassen.

Erdbeeren mit Speisestärke besieben und auf die Marmelade legen. Erdbeeren mit etwas Marmelade bepinseln.

Den Rand des Teigs nun vorsichtig über die Erdbeeren klappen.

Eigelb und Milch verquirlen und den Rand vorsichtig damit einpinseln.

Galette mit dem Backpapier auf ein Blech legen und ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. 10 Minuten im Ofen abkühlen lassen und herausnehmen. Mit Puderzucker bestreuen.

Mit Eis und einem Löffel geschlagener Sahne servieren.