

Birnen-Galette

Leicht ⌚ ca. 60 Min.



Zutaten | 10 Portionen

Für den Teig

250 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Vanillezucker
¼ TL Salz
125 g weiche Butter
1 EL Weißwein-Essig
60 g kaltes Wasser
Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Füllung

600 g Birnen
2 TL Speisestärke
3 EL Puderzucker

Zubereitung

Kühlzeit: 1 Stunde

Für den Teig Mehl, Nüsse, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Die Butter in Stückchen, Essig und Wasser zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes rasch zu einem Teig verkneten. Teig mit den Händen zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Inzwischen für die Füllung die Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Stärke und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Die Birnenspalten zugeben und vorsichtig untermischen. Den Backofen auf 200 °C (175 °C Umluft) vorheizen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen rund (ca. 37 cm Durchmesser). Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit 30 g Haferflocken bestreuen, dabei rundherum



Außerdem

30 g + 1 EL kernige
Haferflocken
1-2 EL Schlagsahne
2 EL brauner Zucker

Nährwerte pro Portion

kcal	285
Kohlenhydrate	34 g
Ballaststoffe (0,2 g Beta-Glucan)	3 g
Eiweiß	4 g
Fett	15 g
Salz	0 g

auf dem Teig einen 4-5 cm breiten Rand frei lassen. Die Birnenspalten fächerförmig auf dem Haferflockenkreis verteilen. Den Teigrand rundherum nach innen schlagen, so dass er gerade so bis zur Füllung reicht. Den Rand dünn mit Schlagsahne einpinseln und mit braunem Zucker bestreuen.

Die Galette im heißen Ofen 35-40 Minuten backen. Eventuell am Ende mit Backpapier abdecken, falls der Rand zu dunkel wird. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren 1 EL Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht bräunen. Füllung mit den Haferflocken bestreuen. Galette nach Belieben mit Schlagsahne servieren.