

# Beeren-Galette

Die Beeren-Galette schmeckt wunderbar fruchtig. Mit dem genialen französischen Rezept ist die süße Nachspeise rasch gebacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

|         |                                                                            |
|---------|----------------------------------------------------------------------------|
| 300 g   | Buchweizenmehl                                                             |
| 125 g   | Butter kalt                                                                |
| 80 ml   | Wasser (eiskalt)                                                           |
| 2 EL    | <a href="#">Zucker</a>                                                     |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>                                                       |
| 400 g   | <a href="#">Beeren</a> (Preiselbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, oder Mix) |
| 3 EL    | brauner Zucker                                                             |
| 1 TL    | Zimt                                                                       |
| 1 Stk.  | Eigelb                                                                     |

## Zubereitung

1. Das Buchweizenmehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und vermengen. Die kalte Butter in kleine Stück zugeben und verkneten. Das Wasser nach und nach zugeben und zu einem Teig verarbeiten.
2. In eine Frischhaltefolie wickeln und zirka 60 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig nochmals durchkneten. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf das Blech legen und zu einem Kreis ausrollen.
5. Jetzt die Beeren auf den Teig verteilen, einige Zentimeter am Rand freilassen. Die Teigländer

nach oben einschlagen.

6. Den Teigrand mit dem verquirlten Ei bestreichen, Zucker und Zimt vermengen und die **Beeren-Galette** damit bestreuen.
7. Im vorgeheizten Ofen zirka 30 Minuten goldgelb backen. Vom Backofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Bei der Beeren-Galette kann man je nach Lust und Laune mit dem Belag variieren. Egal ob Preiselbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren oder Obst der Saison. Die Galette mit einem Klecks Obers oder eine Kugel Vanilleeis garnieren.