

# Galette mit Zwetschken

Die Galette mit Zwetschken ist ein fruchtiges Mürbteig-Rezept. Der runde Obstkuchen gelingt mit wenigen Handgriffen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

500 g	Zwetschken (entsteint)
180 g	Mehl (gesiebt)
100 g	geriebene Mandeln
70 g	Staubzucker (gesiebt)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
150 g	<a href="#">Butter</a>
1 EL	Wasser
1 EL	Kristallzucker
0.5 TL	Zimt
	Milch

## Zubereitung

1. Das Mehl, geriebene Mandeln, Staubzucker, Salz, Butter und Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine halbe Stunde kühl stellen.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig zirka 30 cm rund ausrollen. Auf das Backblech legen.
4. Die [Zwetschken](#) waschen, abtrocknen, halbieren, entsteinen und auf der Galette verteilen. Den Rand einschlagen. Mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen und den Teigrand mit etwas

Milch bestreichen.

5. Im Backofen auf unterer Hälfte zirka 20 Minuten backen.

## **Tipp**