Glutenfreie Heidelbeeren Galette

Die Heidelbeeren Galette ist eien besonders fruchtige Mehlspeise. In diesem Rezept wird glutenfreies Mehl verwendet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

180 g	glutenfreies Mehl
1 Prise	Salz
2 EL	Zucker
120 g	Butter kalt (in Stücke)
50 ml	Kaltes Wasser
500 g	Heidelbeeren
2 EL	braunen Zucker
1 EL	glutenfreies Mehl
1 Stk.	Ei
1 EL	braunen Zucker

Zubereitung

1. Für die **glutenfreie Heidelbeeren Galette** die kalte Butter mit Zucker verrühen, Mehl und Salz hinzufügen, kalten Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und zirka 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Die gewaschenen Heidelbeeren in eine Schüssel geben und mit Zucker und Mehl vermischen.

4. Jetzt den Teig zu einem Kreis von zirka 28 cm ausrollen. Auf das Backblech setzten, die

Heidelbeeren darauf verteile und am Rand zirka 5 cm frei lassen. Den Rand vorsichtig nach innen klappen, sollte etwas höher sein, damit die Fülle nicht ausläuft. Das Ei verquirlen und den Teigrand damit einpinseln. Abschließend mit Zucker bestreuen.

5. Im Backofen zirka 35-40 Minuten goldgelb backen. Vom Ofen nehmen, abkühlen lassen, anschneiden und genießen.

Tipp