HImbeeren-Galette

Die Himbeeren-Galette mit Blätterteig aus dem Kühlregal ist einfach und schnell gebacken. Mit diesem Rezept gelingt der beerige Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Blätterteig (ca. 270 g aus dem Kühlregal)
400 g	Himbeeren
100 g	Créme frâiche
0.5 TL	Zitronenabrieb
1 TL	Zitronensaft
2 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 EL	Zucker (für die Beeren)
1 Packung	Vanillezucker (für die Beeren)
2 EL	Butter (flüssige)

Zubereitung

1. Um eine einfache **Himbeeren-Galette** zu backen, beginne damit, den Backofen auf 200 °C Ober- /und Unterhitze vorzuheizen und ein Backblech mit Backpapier auszulegen. Anschließend solltest du die Himbeeren gründlich waschen und trocken tupfen.

2. Rolle den Blätterteig aus und schneide einen Kreis mit einem Durchmesser von zirka 34 cm aus. Lege den Teig auf das Backblech.

3. Nun kannst du die Crème fraîche mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker glatt rühren und auf den Teigboden streichen. Lasse den Rand dabei frei.

4. Vermische die Himbeeren mit weiteren Zucker und Vanillezucker und verteile sie auf der Crème fraîche. Schlage den Rand darüber ein und lege ihn gleichmäßig in Falten. Bestreiche

die Galette mit flüssiger Butter und streue etwas Feinkristallzucker über den Rand.

5. Backe die Galette im Backofen für etwa 25 Minuten, bis sie goldbraun ist. Lasse sie danach etwas abkühlen. Die Himbeeren-Galette schmeckt warm oder kalt serviert und ist ein echter Genuss.

Tipp

Die übrig gebliebenen Blätterteig-Reste einfach übereinanderlegen, ausrollen, in Streifen schneiden und spiralförmig drehen. Dann zum Beispiel mit Ei einpinseln und mit Käse, Sesam, oder Mohn bestreuen.