Marillen Galette

Die Marillen Galette ist ein vorzüglicher Obstkuchen. Das Rezept für die fruchtige Mehlspeise gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

5 Stk.	Marillen (süsse, reife)
200 g	Mehl
5 EL	Zucker
150 g	Butter (kalt)
2 Stk.	Eigelb
100 ml	Kaltes Wasser
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Apfelsaft
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Sauerrahm
1 Stk.	Ei
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Marillen Galette** das Mehl mit Wasser, Eigelb, Zucker und geschnittener Butter zu einem Teig verkneten. Eine Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank zirka 30 Minuten ruhen lassen.

2. Die Marillen waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft, Apfelsaft und Vanillezucker vermengen.

3. Den Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen.

4. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis ca. 35 cm ausrollen. Mit Sauerrahm bestreichen und mit Marillen belegen. Den Rand freilassen und nach innen einschlagen.

5. Mit einem verquirlten Ei bestreichen und im Backofen zirka 45 Minuten backen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
rechteckiges Backblech ausziehbar
mit Antihaftbeschichtung



Tipp

Die Marillen Galette kann man noch zusätzlich mit Mandelblättchen bestreuen. Eine Kugel Vanilleeis zur Galette servieren.