

Pfirsich-Galette

Die Pfirsich-Galette ist ein fruchtiger Kuchen, der mit seinem Aussehen und saftigen Pfirsichen begeistert. Der knusprige Mürbeteig bildet die perfekte Ergänzung zur süßen Frucht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

für den Teig

300 g	Weizenmehl (Type 405)
1 BL	Feinkristallzucker
1 Prise	Salz
200 g	Butter (kalt)
100 g	Griechischer Jogurt
2 EL	Kaltes Wasser

für den Belag

4 Stk.	Pfirsiche (große)
3 EL	brauner Zucker
1 EL	Speisestärke
0.5 Stk.	Zitronen

Außerdem

1 Stk.	Ei
1 EL	brauner Zucker

Zubereitung

1. Um eine **Pfirsich-Galette** zu backen, für den Teig zunächst die trockenen Zutaten

gemeinsam mit dem Joghurt in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Alles mit den Händen zügig zu feinen Streuseln verreiben. Anschließend das eiskalte Wasser hinzufügen und die Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. Dabei nur so lange arbeiten, bis sich die Masse gerade miteinander verbindet. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Durch die Kühlzeit wird die Butter wieder fest und der Teig lässt sich später besser ausrollen.

2. Inzwischen den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pfirsiche waschen, entsteinen und in etwa 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Pfirsichscheiben vorsichtig mit Zitronensaft, Speisestärke und braunem Zucker vermischen. Die Speisestärke bindet beim Backen den austretenden Fruchtsaft und verhindert, dass die Galette zu flüssig wird.
3. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig dünn zu einem Kreis von etwa 30 cm Durchmesser ausrollen. Die Pfirsichscheiben fächerförmig auf dem Teig verteilen. Dabei den Saft, der sich in der Schüssel gesammelt hat, zurücklassen und einen Rand von etwa 2–3 cm frei lassen. Nun die freien Teigränder vorsichtig über die Pfirsichfüllung klappen. Die Galette muss dabei nicht perfekt aussehen – gerade die unregelmäßigen, rustikalen Ränder machen ihren besonderen Charme aus.
4. Das Ei verquirlen und den Teigrand damit bestreichen. Anschließend mit dem restlichen braunen Zucker bestreuen. Dadurch erhält der Rand beim Backen eine schöne goldbraune Farbe und eine leicht knusprige Oberfläche. Die vorbereitete Pfirsich-Galette auf der zweiten Schiene von unten in den vorgeheizten Backofen geben und bei 200 °C Ober- und Unterhitze etwa 45 Minuten backen. Die Galette ist fertig, wenn der Teig goldbraun und knusprig ist und die Pfirsiche schön weich gebacken sind.
5. Nach dem Backen die Galette etwas abkühlen lassen. So kann sich die Fruchtfüllung setzen und lässt sich anschließend leichter portionieren. Die Pfirsich-Galette schmeckt lauwarm ebenso köstlich wie vollständig ausgekühlt.

Tipp

Besonders köstlich schmeckt die Pfirsich-Galette lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Schlagobers. Auch etwas Staubzucker oder ein kleiner Schuss Honig passt hervorragend zu den saftigen Pfirsichen.