Pflaumen-Galette mit Mandeln

Die Pflaumen-Galette mit Mandeln ist eine feine Rezept-Idee. Der köstliche Obstkuchen schmeckt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

180 g	Mehl
100 g	geriebene Mandeln
70 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
150 g	Butter
1 EL	Wasser
500 g	Pflaumen (entsteint)
	Milch (zum Bestreichen)
	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für die **Pflaumen-Galette mit Mandeln** den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Das Mehl mit geriebenen Mandel, Salz, Staubzucker, Butter in eine Rührschüssel zu Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zirka 30 cm rund ausrollen und auf das Blech legen. Die gewaschenen Pflaumen entkernen, vierteln und darauf verteilen. Den Rand einschlagen, mit etwas Milch bestreichen und mit Mandelblätter bestreuen.

4. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Die Pflaumen-Galette mit Mandeln kann man nach Belieben noch mit einer Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.