

Zwetschken-Galettes

Diese Zwetschken-Galettes sind ein herrlich fruchtiges und unkompliziertes Kleingebäck für die Zwetschkensaison. Mit Honig-Topfencreme und knusprigen Teigrand einfach wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

250 g	Dinkel-Vollkornmehl
1 Prise	Salz
125 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
50 ml	Vollmilch
0.5 TL	Backpulver
1 TL	Honig
10 Stk.	Zwetschken
150 g	Speisetopfen
2 EL	Honig
1 Stk.	Eidotter
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die kleinen **Zwetschken-Galettes** das Dinkel-Vollkornmehl mit einer Prise Salz, der weichen Butter, Milch, Backpulver und Honig in eine Schüssel geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig anschließend in 4 gleich große Kugeln teilen. Die Teigkugeln einzeln in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Die Zwetschken gründlich waschen, halbieren, entsteinen und anschließend vierteln. Für die Füllung den Speisetopfen mit dem Honig glatt verrühren. Die gekühlten Teigkugeln auf einer mit Backpapier belegten Arbeitsfläche oder direkt auf dem Backblech jeweils dünn und möglichst rund ausrollen. Die Mitte jeder Galette mit etwas Honig-Topfen bestreichen. Dabei rundherum einen ausreichend breiten Rand frei lassen. Die vorbereiteten Zwetschkenstücke auf der Topfencreme verteilen. Nun die freien Teigränder vorsichtig nach innen über die Zwetschkenfüllung klappen. Die Galettes dürfen dabei ruhig etwas rustikal aussehen – gerade das macht ihren besonderen Charme aus. Die Teigränder mit verquirltem Eigelb bestreichen. Dadurch werden sie beim Backen besonders schön goldbraun und knusprig.
4. Die Zwetschken-Galettes im vorgeheizten Backofen etwa 35 bis 40 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun und knusprig sind. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und nach Belieben mit etwas Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die Zwetschken-Galettes schmecken besonders gut noch leicht warm. Auch etwas Zimt über den Zwetschken sorgt für eine wunderbar feine Note.