

REZEPT FÜR BIRNEN-WALNUSS-GALETTE



BIRNEN-WALNUSS-GALETTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10-12 Stücke | 70 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 50 g Walnusskerne
- 180 g Butter
- 80 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 Ei (Größe M)
- Mehl zum Bearbeiten

Für den Belag:

- 80 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- 2 Eigelb (Größe M)
- 150 g Crème fraîche
- 750 g Birnen
- Saft von 1 Zitrone
- 30 g Walnusskerne
- 1 EL Milch



931

ZUBEREITUNG

382

Kcal

Pro Stück (bei
12) ca.

5

Gramm

Eiweiß

36

Gramm

Kohlenhydrate

22

Gramm

Fett

1. Für den Teig Walnüsse fein mahlen. Butter würfeln. Beides mit Braunem Bio-Zucker, Salz, Mehl und Ei rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten, bei Bedarf 1-2 EL kaltes Wasser zufügen. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Für den Belag 60 g Braunen Bio-Zucker, Vanille und Eigelb dickcremig rühren. Crème fraîche kurz unterrühren, kalt stellen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden, mit Zitronensaft mischen. Walnüsse grob hacken.

3. Teig auf etwas Mehl kurz durchkneten und zu einem Oval (ca. 40 cm lang) ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech ziehen. Creme mittig darauf geben, dabei rundherum ca. 5 cm Teig frei lassen. Birnenspalten abtropfen lassen, auf der Creme verteilen und mit Walnüssen bestreuen. Teigträger darüber klappen, mit Milch bepinseln und mit restlichen 20 g Braunem Bio-Zucker bestreuen. Galette im heißen Ofen 35-40 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.