

Nektarinen-Heidelbeer-Galette zum Muttertag

Zutaten

Mürbteig für eine Galette:

100`g (glutenfreies) Mehl

40`g kalte Butter

40`g Zucker

1TL Vanillezucker

1Ei

1 Prise Salz

Füllung:

4 Stk. Nektarinen

1 Tasse Heidelbeeren

½ Zitrone

1 EL Zucker

200 g Sauerrahm

1 EL Honig

evtl. Pistazien für die Deko

Milch zum Bestreichen

Evtl. Staubzucker

Evtl. Schlagobers

Zubereitung

1. Für den Mürbteig Mehl mit Flohsamen vermischen und auf eine Arbeitsplatte geben. In der Mitte eine Mulde hineindrücken und das Ei mit Vanillezucker, Zucker hineingeben. Kalte Butter auf dem Tisch geschmeidig kneten und ebenfalls hinzugeben. Nun alles so schnell wie möglich zu einem Teig verarbeiten. Teig anschließend 20-30 Minuten
2. Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nektarinen waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Heidelbeeren waschen. Zitrone pressen. Sauerrahm mit Zitronensaft, Honig und` Zucker vermischen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und Sauerrahm darauf streichen, dabei etwa 3-5 cm Rand frei lassen.
3. Nektarinen kreisförmig auf dem Sauerrahm verteilen (Rand auch frei lassen) und Heidelbeeren darüber geben. Teigrand in die Mitte über das Obst klappen und mit Milch einstreichen. Pistazien darüber geben. Galette auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Auf die mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens geben und etwa 25 Minuten backen, bis der Teig knusprig und goldbraun ist. Evtl. zum Schluss mit Staubzucker und Schlagobers bestäuben.

Wenn du glutenfreies Mehl verwendest, würde ich noch ein paar Flohsamenschalen zum Teig geben (diese machen den Teig geschmeidiger)`



Scan me!