

## Supersaftiger Sommer-Steinobst-Galette

# Galette mit Aprikosen, Pflaumen und Kirschen

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitung: 20 Min. / Backen: ca. 45 Min. / Abkühlen: ca. 45 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVEO

### Zubereitung

- Für den Teig Mehl mit 3 EL Zucker, gewürfelter Butter, Salz und Wasser rasch zu einem glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt für 45 Min. kalt stellen.
- Backofen auf 180°C (Ober-Unterhitze) vorheizen.
- Währenddessen Früchte waschen, entkernen und halbieren. In einer Schüssel mit dem restlichen Zucker und Zimt vermengen.
- Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech ½ cm dick ausrollen. Früchte draufgeben und einen 5 cm breiten Rand lassen. Rand rundherum über die Früchte klappen, mit verquirltem Ei bestreichen und Mandelblättchen bestreuen.
- Galette im Ofen auf mittlerer Schiene für etwa 45 Min. (je nach Backofen) goldbraun backen. Galette abdecken, falls er zu schnell bräunt.
- Aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und lauwarm genießen.
- **Tipp:** Dazu passt Vanilleeis mit frisch geschlagener Sahne.

### Zutaten für 2 Personen

- 300 g Buchweizenmehl
- 200 g kalte Butter
- 1 Prise Salz
- 6 EL Rohrzucker
- 2 EL kaltes Wasser
- 150 g Aprikosen
- 150 g Pflaumen
- 200 g Kirschen
- ½ TL Zimt
- 1 Ei
- 2 EL Mandelblättchen
- 1 TL Puderzucker