

Galettes mit Blaubeeren und Buttercreme.

👩 50 Min.

Vorbereitungszeit

👩 30 Min.

Kühlzeit

👩 30 Min.

Backzeit

🍴 leicht

Aufwand

Zutaten für: 6 Stück

Zubereitung:

Für den Teig

300 g	Mehl
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
150 g	Butter
	Mehl zum Arbeiten

Außerdem

350 g	Pflaumen
200 g	Weintrauben, blau
200 g	Heidelbeeren
1	Päckchen Vanillinzucker
4 EL	Zitronensaft
4 EL	Puda Mandeln, gemahlen
1	Eigelb
1 EL	Stärke
1 EL	Puda Puder Zucker

1 Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Zucker, Salz und Ei hineingeben und die Butter in Stücken auf dem Mehland verteilen. Alles krümelig hacken, dann mit den Händen zu einem Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas kaltes Wasser oder Mehl ergänzen. Den Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Früchte waschen, abtropfen lassen, Pflaumen entsteinen und in Spalten schneiden. Trauben und große Blaubeeren halbieren. Alle Früchte in einer Schüssel mit Vanillinzucker und Zitronensaft mischen. Die Hälfte davon mit den Mandeln vermengen.

3 Den Teig auf wenig Mehl zu 6 dünnen Fladen (ca. 20 cm Ø) ausrollen. Mittig mit der Frucht-Mandel-Mischung belegen, dabei einen ca. 4 cm breiten Rand frei lassen. Den freien Teigrand nach innen über die Früchte legen. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und den Teig damit bepinseln. Die Galettes im Ofen ca. 30 Minuten backen.

4 Die Stärke mit 1–2 EL Wasser glatt rühren. Die übrige Fruchtmischung in einem Topf aufkochen. Mit der Stärke binden und kurz aufwallen lassen. Anschließend auf den Galettes verteilen.