



Galette mit Äpfeln

einfach backen!

ERGIBT: 1 GALETTE, CA. 30CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40MIN.

BACKZEIT: CA. 30MIN.

ZUTATEN

Teig:

- 115g Butter, weich
- 150g Mehl
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 15g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Zitrone, Schalenabrieb
- 60g Buttermilch

Füllung:

- 150g Haselnüsse, gemahlen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Aprikosenmarmelade
- 30g Rohrzucker
- 100ml Milch

- 2-3 Stk. Äpfel
- 2 EL Mandeln, gehobelt
- 1 Ei
- 1 EL Milch

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Butter mit dem Mehl, Puderzucker, Salz, Vanille und dem Zitronenabrieb verrühren und dann die Buttermilch hinzufügen. Dabei sollte ein weicher Teig entstehen. Den Teig abdecken und für mind. 1 Std. kühl stellen, damit er fest wird.
2. Für die Füllung alle Zutaten miteinander vermischen, zur Seite stellen.
3. **Heize den Ofen auf 190°C O/U vor.** Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmässig dünn aus. Lege ihn auf ein mit Backpapier belegtes Blech, bestreiche den Boden mit der Nussfüllung und lass den Rand dabei frei.
4. Die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden, von aussen nach innen belegen. Falte den Rand nach innen. Bestreue die Galette mit den Mandeln und bestreiche den Rand mit dem verquirlten Ei und der Milch, backe sie für ca. 30min. im vorgeheizten Ofen.
5. Anschliessend die Galette abkühlen lassen und den Rand mit etwas Puderzucker stauben.

