Galette mit Erdbeeren und Heidelbeeren





Eine Galette ist einfach ein wundervolles Gebäck. Es ist gerade Erdbeerzeit! Ich komme also nicht drumherum diese köstlichen, roten Früchte als Belag zu verwenden. Dazu gesellen sich noch ein paar Heidelbeeren. Für mich ist diese Kombination absolut perfekt. Dieser kleine Kuchen ist schnell

und ohne viel Aufwand gemacht. Wer mag, kann dazu noch Sahne reichen.

Rezept:
Zutaten:
Boden:
• 150g Mehl
• 50g gemahlene Mandeln
• 100g kalte Butter
• 50g Joghurt
• 15g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste

Belag:
• 200g Erdbeeren
• 50g Heidelbeeren
• 1TL Zitronensaft
• ½TL Zucker

Außerdem:
• 20g gehackte Mandeln
• 2EL Sahne
• 30g Mandelblättchen
• etwas Puderzucker

Zubereitung:
Boden:
Mehl sieben. Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Belag:
Erdbeeren halbieren und mit dem Zitronensaft und dem Zucker mischen. Die Heidelbeeren werden später auf den Erdbeeren verteilt.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Nun den Teig ca. 5mm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier

ausgelegtes Blech legen.
Zuerst die gehackten Mandeln darauf verteilen, dann das Erdbeergemisch und danach die Heidelbeeren. Dabei darauf achten, dass ein 3-4cm breiter Rand frei bleibt. Nun den Rand über die Füllung legen. Diesen dann mit Sahne bepinseln und die Mandelblättchen darauf verteilen.
In ca. 30 Minuten fertig backen. Danach 10 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und komplett erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben und Servieren.

Guten Appetit!