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!

Himbeer-Rosmarin Galette





Himbeeren und Rosmarin…ein wundervolle Kombination! Bei dieser Galette treffen beide Zutaten aufeinander. Der Geschmack der köstlichen Himbeeren, wird von einem Hauch Rosmarin unterstrichen. Nicht zu doll, sondern nur ganz dezent. Ein wirklich leckerer Kuchen, den man wunderbar an warmen Tagen essen, da er nicht zu süß ist.

Rezept:
Zutaten:
Boden:
• 200g Dinkelmehl
• 150g kalte Butter
• 15g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste

Belag:
• 250g Himbeeren
• Saft einer ½ Bio-Zitrone (ca. 25ml)
• 15g Rosmarinsirup (Das Rezept dafür findet ihr auf meinem Blog!)
• 1TL frischer, gehackter Rosmarin

Außerdem:
• 20g gehackte Pistazien
• 2 EL Sahne
• 30g Mandelblättchen

Deko:
• Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Rosmarinsahne:
• 200g Schlagsahne
• 1 Päckchen Sahnefest
• 2TL Rosmarinsirup
• ½TL Vanillezucker
• ½ -1TL frischer, gehackter Rosmarin

Zubereitung:
Boden:
Mehl sieben und mit den restlichen Zutaten zügig mit der Hand zu einem glatten verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und ca.30-35 Minuten in den Kühlschrank legen.

Belag:
Alle Zutaten in einer Schale vermengen und kurz durchziehen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
Den Teig ca. 5mm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zuerst die gehackten Pistazien darauf verteilen, anschließend das Fruchtgemisch. 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.
Auf mittlerer Schiene in ca. 30 Minuten fertig backen. Vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen.

Rosmarinsahne:
Die Sahne mit Rosmarinsirup, Vanillezucker und Sahnefest steif schlagen. Anschließend den gehackten Rosmarin kurz unterrühren.

Die Galette mit etwas Puderzucker bestäuben und mit der Rosmarinsahne servieren.

Guten Appetit!