

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 $\frac{1}{2}$ 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
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$ -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!

Rosmarinsirup



Ich finde Rosmarin einfach fantastisch! Ich verwende ihn nicht nur für herzhaftere Gerichte, sondern auch sehr gerne in Kuchen, Torten und Gebäck. Diesen Rosmarinsirup könnt ihr nicht nur zum Backen verwenden, sondern auch zum Herstellen von Erfrischungsgetränken oder Cocktails. Wenn ihr Rosmarin mögt, probiert es einfach mal aus!

Rezept:

Zutaten:

- 10 große Rosmarinzweige

- 300ml Wasser
- 150g Zucker
- 1 Bio-Zitrone (optional)

Zubereitung:

Rosmarinzweige waschen. Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die Nadeln von den Zweigen lösen und die Schale der Zitrone dünn abschälen. Das geht am Besten mit einem Sparschäler. Nun die Rosmarinnadeln und die Zitronenschale in den Topf geben. Mit einem Deckel abdecken und 1 Stunde auf niedriger Stufe köcheln lassen. Danach abkühlen und etwas durchziehen lassen, am Besten über Nacht. Jetzt durch ein feines Sieb gießen und in einer sauberen, sterilen Flasche oder einem Schraubverschlussglas aufbewahren. Im Kühlschrank hält sich der Sirup mehrere Wochen.

Wenn ich den Sirup für Kuchen und Torten verwende, lasse ich die Zitrone weg, da ich dann ausschließlich den Rosmaringeschmack habe möchte. Soll der Sirup in einem Erfrischungsgetränk zum Einsatz kommen, verwende ich auch die Zitronenschale.

Guten Appetit!