

Kirsch Galette

Zutaten

150g Mehl
2 TL Zucker
1 Prise Salz
75g kalte Butter
2 EL kaltes Wasser

Füllung:

500g Beeren (in diesem Rezept: Kirschen,
Erdbeeren, Himbeeren)
2-3 EL gemahlene Mandeln
1 Eigelb
1 EL Milch
1 EL Zucker



- 1) Zunächst alle Zutaten für den Teig miteinander vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und lasst ihn für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
- 2) Wascht die Beeren und entsteint die Kirschen und viertelt die Erdbeeren.
- 3) Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und gleichmäßig, rund ausrollen. Die Teigfläche sollte in etwa einen Durchmesser von 26cm haben. Legt den ausgerollten Teig auf ein Stück Backpapier. Bestreut den Teig mit den gemahlenden Mandeln und verteilt zunächst die Kirschen gleichmäßig. Lasst einen Rand von etwa 3cm frei. Anschließend Erdbeeren und Himbeeren verteilen. Behaltet aber ein paar frische Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren als Dekoration zurück. Klappt den Teigrand zur Mitte hin.
- 4) Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Rand damit bestreichen.
- 5) Nun für etwa 30 Minuten bei 180 Grad Umluft backen. Dann die restlichen frischen Früchte auf dem Galette verteilen und warm essen!