

Erdbeer Pudding Galettes

Zutaten (4 Stück)

300g Mehl
4 TL Zucker
1 Prise Salz
150g kalte Butter
4 EL kaltes Wasser

4 TL gemahlene Mandeln
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
250ml Milch
1 EL Zucker
250g Erdbeeren
2 EL braunen Zucker
1 Eigelb
1 EL Milch



- 1) Rührt zunächst alle Zutaten für den Teig zusammen und verknetet sie zu einem glatten Teig. Wickelt den Teig in Frischhaltefolie und lasst ihn für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
- 2) 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.
- 3) Kocht den Vanillepudding nach Anleitung auf der Verpackung. Dann streicht ihr den Pudding auf die gemahlenden Mandeln. Lasst einen Rand von etwa 3cm frei. Wascht die Erdbeeren und schneidet sie in Scheiben. Anschließend die Erdbeerscheiben verteilen. Behaltet ein paar frische Erdbeeren für die Dekoration zurück. Klappt den Teigrand zur Mitte hin.

- 4) Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Rand damit bestreichen. Diesen Vorgang mit den weiteren 3 Galettes wiederholen. Etwa 2 Esslöffel braunen Zucker auf den Rändern der 4 Galettes verteilen.
- 5) Für etwa 30 Minuten bei 180 Grad Umluft backen. Verteilt die restlichen frischen Erdbeeren auf den Galettes und warm essen!

© Fräulein Meer backt