



Zwetschgen Galette

Köstliche Spätsommer Tarte

- Portionen | 4
- Backzeit | 50 m
- Zubereitung | 30 m
- Bereit in | 2h 30 m

ZUTATEN

- 200g Mehl
- 100g kalte Butter
- 50ml kaltes Wasser
- 1 Prise Salz
- etwas Milch
- etwas Zucker
- 500g Zwetschgen
- 75g Zucker
- 0.5 EL Maisstärke

ZUBEREITUNG

- 01 Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in Stücke reingeben und mit den Händen zu einer etwas sandigen/bröseligen Masse verreiben. Dann das kalte Wasser dazugeben und rasch und zu einem Teig zusammenführen.

- 02 Den Teig mit einem Nudelholz etwas auswallen und dann 3x falten. Obere Kante in die Mitte und dann wieder die obere Kante nach unten. Den Teig in Folie wickeln und 30-40 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 03 Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. In einer Schüssel mit dem Zucker und der Maisstärke gut mischen (mind. 5 Minuten) bis eine schöne Konsistenz entsteht.
- 04 Den Teig rund (ca. 20cm Durchmesser) auswallen und auf Backpapier legen. Die Füllung in der Mitte verteilen, dabei ca. 4-5cm Rand frei lassen. Diesen dann über die Zwetschgen falten.
- 05 Den Rand mit etwas Milch bestreichen und etwas Zucker darüber bestäuben. Die Galette nochmals 30 Minuten kühl stellen.
- 06 Den Teig mit einem Nudelholz etwas auswallen und dann 3x falten. Obere Kante in die Mitte und dann wieder die obere Kante nach unten. Den Teig in Folie wickeln und 30-40 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 07 Währenddessen den Backofen auf 190°C vorheizen. Dann die Galette 50 Minuten backen. Danach etwas abkühlen lassen und lauwarm oder kalt geniessen!