

Apfelgalette

16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

210 g Weizenvollkornmehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
80 g Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
110 g weiche Butter
2 EL Milch
2 EL geriebene Mandeln

Nuss-Apfel-Belag:

3 EL geriebene Haselnüsse
500 g geschälte, in Spalten
geschnittene, entkernte Äpfel
1 KL Zimt
2 EL Braunzucker

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Ei (Größe M)
1 EL Braunzucker

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel geben. Staubzucker mit Vanillin-Zucker, Salz, Butter und Milch dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Die Mandeln unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (30 cm Ø) ausrollen und auf ein befettetes Backblech geben.

3 Nuss-Apfel-Belag:

Die Haselnüsse aufstreuen und dabei einen 5 cm breiten Rand freilassen. Die Äpfel auf den Nüssen verteilen. Zimt mit Braunzucker vermischen und auf die Äpfel streuen.

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Den überstehenden Teigrand nach innen klappen, mit Ei bestreichen und mit Braunzucker bestreuen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 38 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für den Belag statt 500 g Äpfel je 250 g Zwetschken und 250 g Birnen verwenden.

