

Pflaumen-Galette

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 25 Min.



Zutaten:

Galetteteig:

180 g gesiebttes Mehl
100 g geriebene Mandeln
70 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
150 g Butter
1 EL Wasser

Pflaumen-Belag:

500 g entsteinte, geviertelte Pflaumen

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Zucker
½ KL Zimt
Milch
Mandelblättchen

1 Galetteteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 30 cm rund ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

3 Pflaumen-Belag:

Die Pflaumen auf der Galette verteilen und den Rand einschlagen.

4 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Zucker mit Zimt vermischen und auf die Pflaumen streuen. Den Rand der Galette mit Milch bestreichen und mit Mandeln bestreuen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

- 5 Die fertig gebackene Galette vor dem Servieren ca. 10 Min. überkühlen lassen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Werden sehr säuerliche Pflaumen verwendet, können diese auch mit mehr Zucker bestreut werden.

