



Back-Special: Rhabarber-Feigen-Galette

mit Haselnüssen und Orangen-Crème-fraîche



ca. 50min



2 Personen

Unser heutiges Back-Special ist eine Ode an die bretonische Küche, die uns diesen vielseitigen Klassiker, die Galette, beschert hat. Die französische Gaumenfreude wurde ursprünglich von den Normannen unter dem Namen „Gale“ zubereitet. Heute, rund tausend Jahre später, füllen wir sie mit herrlich säuerlichem Rhabarber und süßen Feigen und schmücken sie mit gerösteten Haselnüssen und einem frischen Orangen-Dip. Sommerlich gut!

Was du von uns bekommst

- 150g Weizenmehl ¹
- 200g Zucker
- 1 Packung Butter ⁷
- 1 Packung Rhabarber
- 50g getrocknete Feigen
- 1 Päckchen Maisstärke
- 50g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 2TL Honig
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Frischhaltefolie
- Küchenwaage
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Nudelholz

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer mag, kann die abgeriebene Orange schälen und das klein geschnittene Fruchtfleisch als Garnitur verwenden. // Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 775kcal, Fett 45.3g, Kohlenhydrate 40.6g, Eiweiß 10.2g



1. Teig vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. **1EL Mehl** beiseitestellen, das **restliche Mehl** mit **2TL Zucker** und 1 Prise Salz vermengen. Die kalte **Butter** in ca. 1cm kleine Stücke schneiden und einzeln zwischen den Fingern im **Mehl** zerdrücken. **Tipp:** Möglichst rasch arbeiten, damit die **Butter** nicht zu warm wird.



4. Teig ausrollen

Ein ausreichend großes Stück Backpapier mit **1/2EL Mehl** bestäuben. Den **Teig** auf das Backpapier legen, mit dem **übrigen Mehl** bestäuben und zu einem Kreis von ca. 28cm ausrollen. **Tipp:** Falls der **Teig** zu klebrig ist, ggf. mit mehr **Mehl** bestreuen. Es ist okay, wenn am Rand Risse entstehen.



2. Teig kneten

3EL sehr kaltes Wasser über die **Mehl-Butter-Mischung** träufeln und verkneten, bis alles zu einem **Teig** vermengt ist. **Tipp:** Den **Teig** nicht zu stark kneten, damit er nicht zu weich wird. Den **Teig** zu einem groben Ball formen, in Frischhaltefolie einwickeln und im Tiefkühlschrank aufbewahren.



5. Galette backen

Den **Teig samt Backpapier** auf ein Backblech geben und mit **60g Zucker** bestreuen. Die **Füllung** in einem Kreis von ca. 20cm auf die Mitte des **Teigs** geben, dabei den Rand frei lassen. Den Rand vorsichtig über die **Füllung** klappen, sodass die Mitte frei bleibt. 1 Ei verquirlen und den **Teig** damit bestreichen. Die **Galette** in der Mitte des Ofens 20-30Min. leicht gold vorbacken.



3. Füllung zubereiten

Den **Rhabarber** in ca. 2cm große Stücke schneiden, dann mit den **Feigen, 75g Zucker** und der **Maisstärke** vermengen.



6. Creme zubereiten

Die **Haselnüsse** grob hacken. Die **Galette** mit den **Haselnüssen** bestreuen und ca. 10Min. weiterbacken, bis sie goldbraun ist. Die **1/2 der Orangenschale** abreiben und mit der **Crème fraîche** und 2TL Honig verrühren. Die **Galette** abkühlen lassen und mit der **Orangen-Crème-fraîche** servieren.