



Apfel-Birnen-Galette

mit Rosmarin-Karamellsauce und Pekannüssen



30-40min



2 Personen

Urlaub in Frankreich gefällt? Los geht's: Der rustikale Look dieser süßen, bretonischen Galette ist absolut gewollt und lässt den Kuchen mit seiner saftigen Füllung aus Apfel und Birne noch appetitlicher wirken. Dazu passen hervorragend die leckere Karamellsauce mit einem Hauch Rosmarin und die feinen Pekannüsse. Auch perfekt dazu: ein Gläschen Cidre, gute Gesellschaft ... und der Urlaub beginnt!

- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Birnen
- 1 Apfel
- 200ml Schlagsahne ⁷
- 5g Rosmarin
- 50g Pekannusskerne ¹⁵

- 50g Butter ⁷
- 110g Zucker
- 1EL Honig
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen
- Zitruspresse

Energie 788kcal, Fett 53.2g,
Kohlenhydrate 70.0g, Eiweiß 7.0g



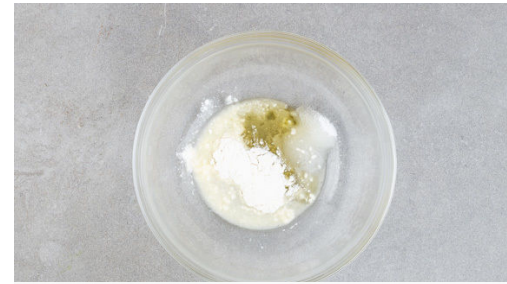
1. Teig ausrollen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. **Tipp:** Für eine runde oder ovale **Galette** den **Teig** entsprechend zuschneiden.



4. Teig belegen

Das **Obst** in leicht überlappenden Reihen auf den **Teig** legen, dabei einen Rand von 2-3cm aussparen. Den **Teigrand** über die **Früchte** klappen und mit 1TL Zucker bestreuen. **Tipp:** Wer mag, kann 1 Eigelb verquirlen und den **Teigrand** damit bestreichen. Die **Galette** in 15-18Min. im Ofen goldbraun backen.



2. Honigmischung anrühren

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **½ des Zitronensafts** in einer großen Schüssel mit 1EL Honig, 1EL Zucker und 1EL Mehl verrühren.



5. Karamellsauce zubereiten

In einem kleinen Topf 6EL Zucker und 2EL Wasser langsam erhitzen, bis der Zucker eine hellbraune Farbe angenommen hat. **100ml Schlagsahne**, 50g Butter, 1 Prise Salz und **1 Rosmarinzweig** hinzufügen und die **Sauce** 6-10Min. sanft köcheln lassen, bis sich der **Karamell** vollständig aufgelöst hat. Den **Rosmarinzweig** entfernen und die **Sauce** etwas abkühlen lassen.



3. Obst vorbereiten

Die **Birnen** und den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Das **Obst** vorsichtig mit der **Honig-Zitronen-Mischung** vermengen.



6. Nüsse hacken

Die **Pekannüsse** grob hacken und auf der fertigen **Galette** verteilen. Zum Servieren **jedes Stück** nach Belieben mit **1 EL Karamellsauce** beträufeln und die **restliche Karamellsauce** ggf. dazu servieren.