



Apfel-Birnen-Galette

mit Rosmarin-Karamellsauce und Pekannüssen



30-40min



4 Portionen

Urlaub in Frankreich gefällig? 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Birnen
- 1 Apfel
- 200ml Schlagsahne ²
- 5g Rosmarin
- 50g Pekannusskerne ³

Was du zu Hause benötigst

- 50g Butter ²
- 110g Zucker
- 1EL Honig
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Das Rezept ergibt 4 Portionen. // Übrige Karamellsauce schmeckt auch gut zu Obstsalat oder Eis!

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 728kcal, Fett 44.8g, Kohlenhydrate 74.9g, Eiweiß 7.1g



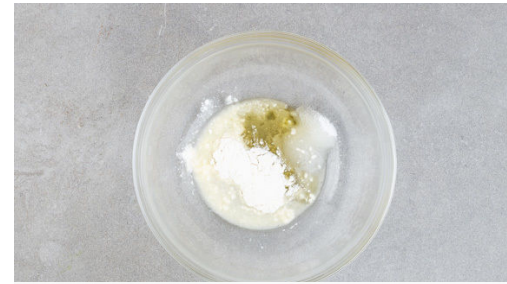
1. Teig ausrollen

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 Rosmarinzwig** hinzufügen und die **Sauce** 6-10Min. sanft köcheln lassen, bis sich der **Karamell** vollständig aufgelöst hat. Den **Rosmarinzwig** 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 **1EL Karamellsauce** beträufeln und die **restliche Karamellsauce** ggf. dazu servieren.