



Apfel-Birnen-Galette

mit Rosmarin-Karamellsauce und Pekannüssen



30-40min



3-4 Personen

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

- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Birnen
- 2 Äpfel
- 200ml Schlagsahne ⁷
- 5g Rosmarin
- 100g Pekannusskerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- 50g Butter ⁷
- 130g Zucker
- 2EL Honig
- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 8 Portionen. // Übrige Karamellsauce schmeckt auch gut zu Obstsalat oder Eis!

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 606kcal, Fett 40.5g, Kohlenhydrate 53.5g, Eiweiß 6.0g



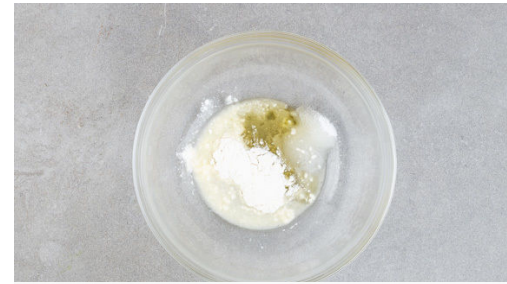
1. Teige ausrollen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. **Tipp:** Für runde oder ovale **Galettes** die **Teige** entsprechend zuschneiden.



4. Teige belegen

Das **Obst** in leicht überlappenden Reihen auf die **Teige** legen, dabei einen Rand von 2-3cm aussparen. Die **Teigränder** über die **Früchte** klappen und mit je 1TL Zucker bestreuen. **Tipp:** Wer mag, kann 1 Eigelb verquirlen und die **Teigränder** damit bestreichen. Die **Galettes** in 15-18Min. im Ofen goldbraun backen. Die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



2. Honigmischung anrühren

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **½ des Zitronensafts** in einer großen Schüssel mit 2EL Honig, 2EL Zucker und 2EL 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 die **Äpfel** 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 den fertigen **Galettes** verteilen. Zum Servieren **jedes Stück** nach Belieben mit **1EL Karamellsauce** beträufeln und die **restliche Karamellsauce** ggf. dazu servieren.