



WEIHNACHTEN



Apfel-Birnen-Galette mit Karamellsauce

mit Pekannüssen und Rosmarin



30-40min



3-4 Personen

Neben der herzhaften bretonischen Galette aus Buchweizenmehl bezeichnet man mit diesem Namen auch flache Kuchen, die gerne auch ohne Backform zubereitet werden. Der rustikale Look ist hier gewollt und lässt den Kuchen mit seiner saftigen Füllung aus Apfel und Birne noch appetitlicher wirken. Einfach umwerfend gut dazu: die leckere Karamellsauce mit einem Hauch Rosmarin und die feinen Pekannüsse.

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Quicheteig ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Honig
- 3 Birnen
- 2 Äpfel
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 1 Packung Butter ⁷
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Päckchen Pekannusskerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- 8EL Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- kleiner Kochtopf
- Waage
- Schneebesen
- Messbecher
- Zitronenpresse

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

Kochtipp

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 1165kcal, Fett 64.9g, Kohlenhydrate 129.1g, Eiweiß 12.4g



1. Teig ausrollen

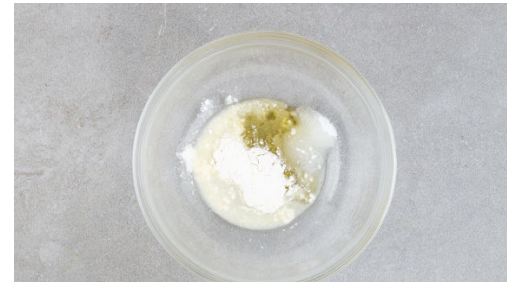
Den Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen.



4. Teig belegen

Die **Teige** gleichmäßig mit den **Obstspalten** belegen, 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** ca. 20Min. im Ofen goldbraun backen.



2. Honigmischung anrühren

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **1/2 des Zitronensaftes** in einer großen Schüssel mit dem **Honig**, 2EL Mehl und 2EL Zucker verrühren.



5. Karamellsauce zubereiten

Den restlichen Zucker in einem kleinen Topf mit 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** mit der **Honig-Zitronen-Mischung** vermengen.



6. Nüsse hacken

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