



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 Packung Quicheteig ¹
- 1 unbehandelte Zitronen
- 3 Birnen
- 3 Äpfel
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 5g frischer Rosmarin
- 2 Päckchen Pekannusskerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- kleiner Topf
- Küchenwaage
- 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! / Dieses Rezept reicht für 8 Portionen.

Allergene

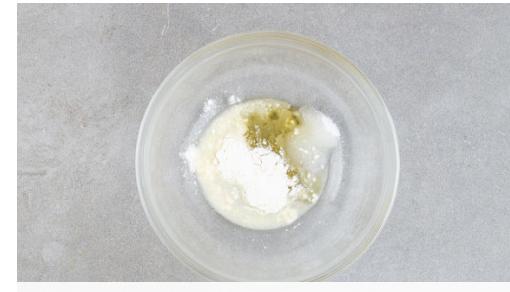
Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 649kcal, Fett 40.4g, Kohlenhydrate 65.1g, Eiweiß 6.9g



1. Teige ausrollen



2. Honigmischung anrühren



3. Obst vorbereiten



4. Teige belegen



5. Karamellsauce zubereiten



6. Nüsse hacken

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.

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.