



## Apfel-Birnen-Galette mit Karamellsauce

mit Pekannüssen und Rosmarin



30-40min



2 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

- 1 Packung Quicheteig <sup>1</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Birnen
- 1 Apfel
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Päckchen Pekannusskerne <sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 50g Butter <sup>7</sup>
- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Honig
- Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 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 4 Portionen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 743kcal, Fett 45.6g, Kohlenhydrate 77.6g, Eiweiß 7.0g



1. Teig ausrollen



4. Teig belegen



2. Honigmischung anrühren



5. Karamellsauce zubereiten



3. Obst vorbereiten



6. Nüsse hacken

Den **Teig** gleichmäßig mit den **Obstspalten** belegen, 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** 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.

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.