



## Apfel-Schoko-Galette mit Birne

und Nüssen, dazu eine feine Vanillecreme



ca. 50min



2 Personen

Es gibt Tage, da kann einen nichts so richtig aufmuntern - außer einem richtig schönen Dessert. Heute ist so ein Tag? Keine Sorge, wir haben da was vorbereitet: eine herrlich süße Galette mit frischen Äpfeln und Birnen, mit dunkler Schokolade und knackigen Haselnüssen. Und als wäre das noch nicht genug, servierst du dazu noch eine luftig-feine Vanillecreme. Ein Happs, und alles ist gut!

## Was du von uns bekommst

- 1 Apfel
- 2 Birnen
- 1 Päckchen blanchierte Haselnusskerne <sup>15</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Schokodrops <sup>6</sup>
- 1 Packung Quicheteig <sup>1</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Vanillezucker

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- 1EL Butter <sup>7</sup>
- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- 2EL brauner Zucker

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Schneebesen
- Küchenpinsel
- Zitronenpresse

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

### Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 698kcal, Fett 42.8g, Kohlenhydrate 67.4g, Eiweiß 9.9g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Apfel** und die **Birnen** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Haselnüsse** grob hacken. Die **Zitrone** auspressen.



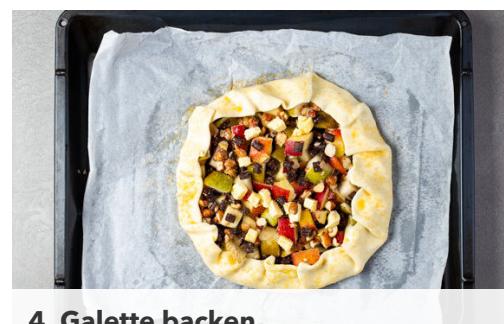
### 2. Füllung zubereiten

Das **Obst** mit den **Haselnüssen**, den **Schokodrops**, **2EL Zitronensaft** und **1EL Mehl** vermengen. 1EL Butter in kleine Würfel schneiden. 1 Ei mit einem Schneebesen verquirlen. **Tipp:** Wer kein Ei hat, kann stattdessen 2EL Butter schmelzen.



### 3. Galette vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und die **Füllung** gleichmäßig darauf verteilen, dabei einen Rand von ca. 4cm aussparen. Die Butterwürfel über der **Füllung** verteilen, 1EL (braunen) Zucker darüberstreuen und den Rand über die **Füllung** falten.



### 4. Galette backen

Den **Teigrand** mit dem verquirlten Ei oder der geschmolzenen Butter bepinseln und mit 1EL (braunem) Zucker bestreuen. Die **Galette** 30-40Min. im Ofen goldbraun backen.



### 5. Vanillecreme zubereiten

Die **Crème fraîche** mit dem **Vanillezucker** verrühren. Nach ca. 20Min. prüfen, ob die **Galette** zu dunkel wird, dann ggf. mit etwas Alufolie abdecken.



### 6. Abkühlen und servieren

Die **Galette** etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit der **Vanillecreme** servieren.