



Apfel-Schoko-Galette mit Birne

und Nüssen, dazu eine feine Vanillecreme



ca. 50min



3-4 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

- 3 Äpfel
- 3 Birnen
- 2 Päckchen blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Schokodrops ⁶
- 2 Packungen Quicheteig ¹
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 2EL Butter ⁷
- 2EL Weizenmehl ¹
- 4EL brauner Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Schneebesen
- Küchenpinsel
- Zitronenpresse

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 688kcal, Fett 42.2g, Kohlenhydrate 66.9g, Eiweiß 9.1g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Äpfel** 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**, dem **Zitronensaft** und 2EL Mehl vermengen. 2EL Butter in kleine Würfel schneiden. 1 Ei mit einem Schneebesen verquirlen. **Tipp:** Wer kein Ei hat, kann stattdessen 4EL Butter schmelzen.



3. Galette vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und die **Füllung** gleichmäßig darauf verteilen, dabei jeweils einen Rand von ca. 4cm aussparen. Die Butterwürfel über den **Füllungen** verteilen, jeweils 1EL (braunen) Zucker darüberstreuen und die Ränder über die **Füllungen** falten.



4. Galette backen

Den **Teigrand** jeweils mit etwas verquirlten Ei oder der geschmolzenen Butter bepinseln und je mit 1EL (braunem) Zucker bestreuen. Die **Galettes** 30-40Min. im Ofen goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



5. Vanillecreme zubereiten

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



6. Abkühlen und servieren

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