



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!

- 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

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

- Backofen und 2 Backbleche
- Schneebesen
- Küchpinsel
- Zitronenpresse

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



4. Galette backen

2. Füllung zubereiten

5. Vanillecreme zubereiten

3. Galette vorbereiten

6. Abkühlen und servieren

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