

## Special: Nektarinen-Pflaumen-Galette

mit Minze und Crème fraîche



40-50min



3-4 Personen

Hier kommt ein erfrischend sommerliches Dessert für den nächsten Grillabend. Oder einfach mal so zum Spaß. Säuerlich-süße Nektarinen und Pflaumen sind das Herzstück der Galette, die nicht nur hübsch anzusehen ist – auch die inneren Werte sind absolut in Ordnung: Das Obst wird mit Ingwer, Ahornsirup und Limettensaft raffiniert abgerundet. Kokosflocken, Minze und Crème fraîche verleihen dem Ganzen zusätzliche Frische.

## Was du von uns bekommst

- 2 Stück Ingwer
- 1 unbehandelte Limette
- 3 Nektarinen
- 4 rote Pflaumen
- 2 Päckchen Ahornsirup
- 2 Packungen Quicheteig<sup>1</sup>
- 2 Packungen Kokosflocken<sup>12</sup>
- 1 Becher Crème fraîche<sup>7</sup>
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 10g Minze

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter<sup>7</sup>
- 2EL Weizenmehl<sup>1</sup>
- Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- kleiner Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Küchenpinsel

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

### Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1026kcal, Fett 62.1g, Kohlenhydrate 102.8g, Eiweiß 13.0g



### 1. Zutaten vorbereiten

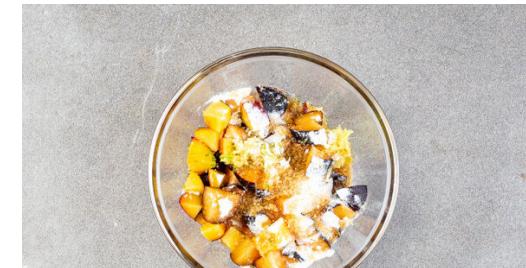
Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. 2EL Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

**Tipp:** Alternativ kann man die Butter auch innerhalb weniger Sekunden in der Mikrowelle schmelzen.



### 2. Obst schneiden

Die **Nektarinen** und die **Pflaumen** halbieren, den Stein jeweils entfernen und das **Fruchtfleisch** in ca. 1cm große Stücke schneiden.



### 3. Obst verfeinern

Das **Obst** mit **1EL Ingwer**, dem **Ahornsirup**, dem **Limettensaft**, der **Limettenschale**, 2EL Mehl, 4EL (braunem) Zucker und 1 Prise Salz vermengen.



### 4. Galettes vorbereiten

2EL kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und das **Obst** gleichmäßig darauf verteilen, dabei jeweils einen Rand von ca. 4cm aussparen. Die Butterwürfel auf dem **Obst** verteilen und die Ränder über das **Obst** falten.



### 5. Galettes backen

Die **Teigränder** mit der geschmolzenen Butter bepinseln und insgesamt mit 2EL (braunem) Zucker bestreuen. Die **Galettes** 35-40Min. im Ofen goldbraun backen, nach ca. 20Min. die Position der Bleche tauschen und überprüfen, ob die **Galettes** zu dunkel werden, dann ggf. mit etwas Alufolie abdecken. Die **Galettes** ca. 5Min. vor Ende der Garzeit mit den **Kokosflocken** bestreuen.



### 6. Ganritur vorbereiten

Die **Crème fraîche** mit dem **Vanillezucker** verrühren und bis zum Servieren kalt stellen. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die fertig gebackenen **Galettes** aus dem Ofen holen und mindestens 15Min. abkühlen lassen, am besten, bis sie Raumtemperatur haben. Anschließend mit der **Minze** garnieren, in Stücke schneiden und mit der **Crème fraîche** servieren.