



## Special: Apfel-Birnen-Galette

mit Rosmarin-Karamellsauce und Pekannüssen



30-40min



2 Personen

Sommerurlaub in Frankreich? Jawohl, los geht's: Der rustikale Look dieser süßen, bretonischen Galette ist absolut gewollt und lässt den Kuchen mit seiner saftigen Füllung aus Apfel und Birne noch appetitlicher wirken. Dazu passen hervorragend die leckere Karamellsauce mit einem Hauch Rosmarin und die feinen Pekannüsse. Auch perfekt dazu: ein Gläschen Cidre und gute Gesellschaft unterm Sonnenschirm ... und der Urlaub beginnt!

## 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
- 50g Pekannusskerne <sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 50g Butter <sup>7</sup>
- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- 1EL 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

Dieses Rezept reicht für 4 Portionen. // Übrige Karamellsauce schmeckt auch gut zu Obstsalat oder Eis!

### Allergene

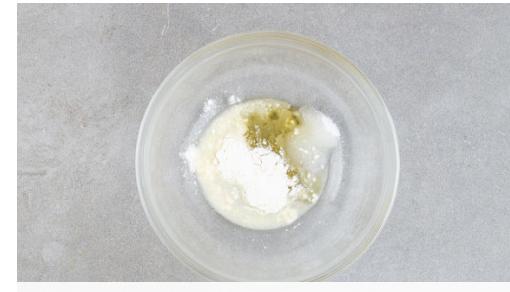
Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 796kcal, Fett 53.1g, Kohlenhydrate 73.3g, Eiweiß 7.7g



1. Teig ausrollen



2. Honigmischung anrühren



3. Obst vorbereiten



4. Teig belegen



5. Karamellsauce zubereiten



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.