

PFIRSICH GALETTE



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN. ZUBEREITUNG
1 STUNDE KÜHLZEIT



SCHWIERIGKEITSSTUFE
1/5

ZUTATEN

- 300G DINKELMEHL TYP 630
- 200G BUTTER IN KLEINEN STÜCKEN
- 100G ROHROHRZUCKER + 1EL ZUM BESTREUEN
- 1 EI
- 1 TL VANILLE EXTRAKT
- 20G GEHOBELTE MANDELBLÄTTCHEN
- 1 EL MILCH ZUM BESTREICHEN
- 3 REIFE PFIRSICHE
- PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN

ZUBEREITUNG

MEHL, SALZ, ZUCKER, BUTTER, EI & VANILLE EXTRAKT IN EINE RÜHRSCHÜSSEL GEBEN & SCHNELL ZU EINEM TEIG VERKNETEN UND ZU EINER KUGEL FORMEN. TEIG FÜR 1 STUNDE KÜHL STELLEN.

PFIRSICHE WASCHEN & IN DÜNNE SPALTEN SCHNEIDEN. DEN OFEN AUF 180°C UMLUFT VORHEIZEN.

NACH DER KÜHLZEIT DEN TEIG ZU EINEM KREIS (CA. 35CM) AUSROLLEN & AUF EIN BACKBLECH HEBEN. DIE PFIRSICHSPLATEN KREISFÖRMIG AUF DEM TEIG VERTEILEN & MIT 1 EL ZUCKER BESTREUEN. DABEI EINEN RAND VON CA. 3 CM FREI LASSEN. DEN RAND VORSICHTIG EINKLAPPEN & MIT DER MILCH BESTREICHEN. DIE MANDELBLÄTTCHEN AUF DEM UMGEKLAPPTEN RAND VERTEILEN.

DIE GALETTE FÜR CA. 25 MINUTEN IM VORGEHEIZTEN OFEN GOLDBRAUN BACKEN.

