



Zwetschken-Galette

Zutaten

Teig:

260 g Weizenmehl 700

40 g geriebene Walnüsse

150 g Butter

70 g Zucker

1 Ei

Fülle

2 EL Semmelbrösel

Ca. 20 Zwetschken

1 TL Rosmarin fein gehackt

½ TL Zimt, 1 TL Zucker

Etwas Milch

Deko: Gehobelte Mandeln, gehackte Nüsse

Zubereitung

Für den Mürbteig zuerst das Mehl mit den Nüssen in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und das Ei dazugeben. Aus den Zutaten einen festen Mürbteig bereiten (Man kann auch einfach alles auf der Arbeitsfläche zusammenmischen – ist mir immer am liebsten 😊). Den Teig mind. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Zwetschken vierteln und mit den Gewürzen in einem Topf vermischen.

Anschließend Backpapier vorbereiten und den Teig gleich darauf rund ausrollen (Durchmesser ca. 35 cm), mit Semmelbröseln bestreuen und die marinierten Zwetschken darauf verteilen. Dabei außen einen Rand von ca. 6 cm zum Einklappen frei lassen. Diesen überstehenden Rand nach innen schlagen und mit Milch bestreichen. Anschließend mit gehobelten Mandeln oder gehackten Nüssen bestreuen.

Die Galette im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 45 Minuten backen.

