

Zubereitung

APRIKOSEN - GALETTE MIT LAVENDEL

Einfach

Ergibt 4-6 Portionen

Zubereitungszeit: 50 40 min plus 30 min Ruhezeit

Backzeit: 45 min

Zutaten

APRIKOSEN-GALETTE MIT LAVENDEL

Teig

250 gemahlene Mandeln

100 gr Weismehl

125 gr kalte Butter, in kleinen Stücke

1 Ei

1 Prise Salz

50 gr Puderzucker

Belag

600 gr Aprikosen, in feine Schnitze geschnitten

5 EL Himbeerkonfitüre

Zum Fertigstellen

2 EL warme Himbeerkonfitüre

etwas frische Lavendelblüten

Puderzucker zum Bestäuben

1. In einer Schüssel alle Zutaten mit dem Knethacken zu einer krümeligen Masse vermischen und mit den Händen zusammenfügen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für 30 min in den Kühlschrank geben.
2. Danach den Teig auf einer Backfolie rund auswallen und auf ein Blech ziehen.
3. Den Backofen auf 180 Grad / Unter-und Oberhitze vorheizen.
4. Den Teig mit der Konfitüre bestreichen, dabei einen Rand von 3 cm frei lassen. Die Aprikosen darüber verteilen. Den Rand rundherum einklappen und etwas festdrücken.
5. Backen: 45 min auf 2. unterster Rille. Danach noch heiss vorsichtig mit der warmen Konfitüre bestreichen, die Lavendelblüten darüber streuen und mit dem Puderzucker bestäuben.

Genuss-Tipp: Dazu passt etwas geschlagener Vanillerahm.

Die Galette schmeckt frisch am besten, lässt sich aber gut nochmals kurz im Backofen aufbacken.

Lagerung im Kühlschrank mindestens 2 Tage.

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



KUCHENTRÄUME

Rezept von Belinda Kern