

## Rezept

# Pfirsich-Holunder-Galette

Ein Rezept von Pfirsich-Holunder-Galette, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Ei (M)	<b>200 g</b> Mehl
<b>100 g</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
<b>2 Pck.</b> geriebene Zitronenschale	<b>1 Prise</b> Salz
<b>150 g</b> Butter (nicht zu kalt)	<b>1 Dose</b> Pfirsiche (Abtropfgewicht ca. 480 g)
<b>250 g</b> Magerquark	<b>2 EL</b> Speisestärke
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>2 EL</b> Holunderblütensirup
Butter und Mehl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück (für 1 Kuchen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Ei trennen.
2. Mehl mit 50 g Zucker, Vanillezucker, 1 Pck. Zitronenschale und Salz auf die Arbeitsfläche häufen. Die Butter klein würfeln und dazugeben. In der Mitte eine Mulde formen und das Eigelb hineingeben. Alles mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten.
3. Pfirsiche in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Quark, restlichen Zucker und übrige Zitronenschale, Stärke, Zitronensaft und Holunderblütensirup in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren.
4. Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier rund ausrollen (ca. 34 cm Ø) und auf das Blech legen, oberes Papier abziehen. Die Quarkcreme auf dem Teigkreis verteilen, dabei rundherum einen 5 cm breiten Rand frei lassen. Pfirsiche in die Creme setzen (wahrscheinlich bleibt eine Hälfte übrig, gleich essen!). Teigrand über die äußeren Pfirsiche klappen und leicht andrücken, dünn mit Eiweiß bestreichen. Im Ofen (Mitte) in ca. 45 Min. goldbraun backen.
5. Die fertige Pfirsich-Holunder-Galette aus dem Ofen holen und 10 Min. auf dem Blech ruhen lassen. Dann auf ein Kuchengitter ziehen und lauwarm abkühlen oder völlig auskühlen lassen.