

Rezept

Apfelgalette

Ein Rezept von Apfelgalette, am 13.11.2024

Zutaten

200 g Mehl	100 g Butter
2 TL Puderzucker	Salz
2 Eigelbe	Eiswasser nach Bedarf
1 Zitrone	600 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
40 g Butter	2 EL Zucker
4-5 EL Quittengelee (ersatzweise Apfelgelee)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE GALETTE VON CA. 28 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein rundes Pizzablech oder ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für die Hülle das Mehl mit der Butter in Flöckchen, Puderzucker, 1 großen Prise Salz und den Eigelben rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls er zu bröselig ist, etwas Eiswasser dazugeben. Den Teig ausrollen und auf das Blech legen, den Rand rundherum nach innen einrollen. Im Backofen (unten) ca. 10 Min. backen. Der Teig sollte eine helle Farbe behalten und nicht braun werden. Wenn der Teig Blasen wirft, diese nach dem Backen mit einem dünnen Zahnstocher einstechen. Den Teig mit 1 EL Gelee bestreichen, dann abkühlen lassen. Den Ofen nicht ausschalten.
3. Für die Fülle die Zitrone auspressen. Die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel längs in 3 mm dünne Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Die Äpfel dachziegelartig im Kreis von außen nach innen auf den Teig legen. Mit der Butter bepinseln, den Zucker darüberstreuen.
4. Die Galette im Backofen (oben) 25 Min. backen. Nach dem Backen ein paar Min. ruhen lassen, dann dünn mit Gelee bestreichen, damit sie schön glänzt. Sie schmeckt am besten warm mit Schlagsahne und Vanilleeis.