

Rezept

Galette mit Sommerfrüchten

Ein Rezept von Galette mit Sommerfrüchten, am 08.12.2025

Zutaten

Für den Teig

150 g	Dinkelmehl (Type 630)	70 g	gemahlene Haselnüsse
1 EL	Kokosblütenzucker	100 g	Margarine
1 Msp.	gemahlene Vanille		Salz

Für den Belag

400 g	Früchte (z. B. Erdbeeren und Rhabarber, Pfirsich)	2-3 Zweige	(Zitronen-) Thymian (ersatzweise 2-3 Blätter Minze)
2 EL	Kokosblütenzucker		

Außerdem

Mehl zum Arbeiten	30 g	gemahlene Haselnüsse	
1 EL	Ahornsirup	1 EL	Haselnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Galette (ca. 30 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal, 39 g F, 9 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig das Dinkelmehl, die Haselnüsse und den Kokosblütenzucker in einer Schüssel mischen. Margarine in Stücken, 5 EL Wasser, Vanille und 1 Prise Salz dazugeben. Mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In ein Wachstuch wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Für den Belag die Früchte waschen, putzen und je nach Sorte klein schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und mit dem Kokosblütenzucker mischen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (Ø 30-35 cm). Auf das Backblech legen und mit den gemahlenen Haselnüssen bestreuen.
4. Den Boden gleichmäßig mit den vorbereiteten Früchten belegen. Dabei rundherum einen 3-4 cm breiten Rand lassen. Den Rand locker über den Belag klappen. Mit Ahornsirup bestreichen. Die Haselnüsse grob hacken und über die Früchte streuen.

5. Im heißen Ofen (Mitte) 30-40 Min. backen.