

Rezept

Pfirsich-Galette

Ein Rezept von Pfirsich-Galette, am 04.06.2023

Zutaten

50 g	Butter	2	große Pfirsiche
270 g	Blätterteig (TK oder ausgerollt aus dem Kühlregal)	2 EL	Zucker
			Marillenmarmelade zum Bepinseln

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE GALETTE VON CA. 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter in einem Töpfchen bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Die Pfirsiche waschen, trocken tupfen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

2. Den TK-Blätterteig auftauen lassen und ausrollen. Eine Lage Backpapier auf den Backofenrost legen. Aus dem Blätterteig einen Kreis von ca. 26 cm Ø schneiden und auf den Rost legen (oder in ein Pizzablech von 28 cm Ø).

3. Die Pfirsichspalten fächerförmig auf den Teig legen und mit dem Zucker bestreuen. Im Backofen (unten, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen, bis die Pfirsiche weich sind und leicht zu bräunen beginnen. Die Galette herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Kurz vor dem Servieren die Marillenmarmelade in einem Töpfchen erwärmen und durch ein Sieb streichen. Wenn nötig, mit etwas heißem Wasser (es darf auch ein Schuss Marillenbrand sein) verdünnen. Die Galette vorsichtig mit der heißen Marmelade bepinseln.