



Apfel-Galette

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

2-3 Portionen

200 g	Dinkelmehl	2 EL	Vollrohrzucker
120 g	kalte Butter	1	Eigelb
60 ml	Eiswasser	1 Msp.	Vanillemark
400 g	Äpfel (Elstar o. Jonagold)	1 EL	Zimt
2 EL	Zucker	1/2	Zitrone (Saft)
1 Prise	Salz	1	Eigelb
1 EL	Milch	1 EL	Vollrohrzucker
2 EL	geh. Mandeln		

Zubereitung

-
1. Alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.
 2. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
 3. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 180 °C (Ober-& Unterhitze) vorheizen.
 4. Die gewaschenen Äpfel für die Füllung vom Kerngehäuse befreien, in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft, Zimt, Zucker und Salz vermischen.
 5. Teig kreisförmig auf einem bemehlten Backpapier ausrollen.
 6. Die Apfelspalten mittig darauf verteilen, dabei einen 3 cm breiten Rand freilassen. Diesen dann nach innen über die Füllung klappen.
 7. Den Rand mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Zucker und gehobelten Mandeln bestreuen.
 8. Die Galette für ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun backen.