

Birnen-Schokolade-Galette

Zutaten

200 g Mehl
60 g Zucker
1 Prise Salz
70 g kalte Butter, in kleinen Stücken
1 Ei
1-2 EL Wasser
3-4 Birnen
wenig Zitronensaft
1 P. Vanillezucker
4-5 EL Schokoladen-Brottaufstrich
1 EL Milch
2 EL Mandelblättchen

Zubereitung

Mehl, Zucker und Salz mischen. Butter dazugeben und zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. In der Mitte eine Mulde formen. Ei und 1 EL Wasser mischen und in die Mulde giessen. Rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Birnen waschen. Ungeschält entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und Vanillezucker mischen. Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Teig auf Backpapier zu einem Kreis (ca. 30 cm Durchmesser) auswallen und mit dem Papier auf das Blech legen. Mit einer Gabel dicht einstechen.

Schokoladen-Brottaufstrich auf dem Teigboden verstreichen, dabei einen Rand von 4-5 cm frei lassen. Birnen darauf verteilen. Rand über die Birnen klappen und mit Milch bestreichen. Mandelblättchen darüber streuen. Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



© atelier nefwiss