Aprikosen-Himbeer-Galette

Wenn Sommerobst auf knusprigen Mandelmürbeteig trifft...Saftige Aprikosen, Himbeeren und Zitrone machen diese französische Mandelgalette zu einem sommerlichen Lieblingskuchen.

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 130 g kalte Butter, gewürfelt
- 80 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 75 g Mandeln, gemahlen
- 1 Ei

2-3 EL kaltes Wasser (optional)

Für die Füllung

2 EL Mandeln, gemahlen
1 EL Speisestärke
1 EL brauner Zucker
7-8 Aprikosen
100 g Himbeeren
1 EL Zitronensaft /Vanillemark aus der Mühle (optional)

Außerdem

1 Eigelb und 1 TL Wasser zum Bestreichen
Gehobelte Mandeln für den Rand
Gehackte Pistazien/ Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einer krümeligen Masse kneten. Anschließend mit den Händen weiterkneten bis ein glatter Teig entsteht, evtl. etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. In einer kleinen Schüssel gemahlene Mandeln, Speisestärke und braunen Zucker mischen. Zur Seite stellen.
5. Aprikosen waschen, entkernen und vierteln. Himbeeren verlesen, waschen, trockentupfen.
6. Nach der Kühlzeit den Teig rund auf ca. 32 cm Ø ausrollen. Mit der Mandel-Stärke-Mischung mittig bestreuen, dabei ein rundherum frei lassen. Aprikosen und Himbeeren darauf verteilen. Nach Wunsch mit Zitronensaft und Vanillemark

aromatisieren.
7. Den Rand nach innen einschlagen. Eigelb mit Wasser verrühren und den Rand damit bestreichen. Gehobelte Mandeln auf den Rand streuen.
8. Die Galette auf das Backblech legen und für ca. 35 Minuten goldbraun backen.
9. Nach dem Backen abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit gehackten Pistazien und/oder Puderzucker bestreuen.