Birnen-Galette mit Cranberrys

Süße Galette mit einer herbstlichen Birnen-Cranberry-Füllung.

6+8 Stücke

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

Für den Teig

- 225 g Mehl
- 35 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 20 g Zucker
- 125 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten
- 60 g Crème fraîche
- 75 ml Wasser, eiskalt

Für die Füllung

3 Birnen
Etwas Zitronensaft zum Beträufeln der Birnen
75 g brauner Zucker
1 EL Honig
70 ml Wasser
1 Schuss Weißwein
1 Msp. Kardamom, gemahlen
½ TL Zimt
2-3 EL getrocknete Cranberrys

Außerdem

1 Eigelb zum Bestreichen
Etwas braunen Zucker zum Bestreuen
Mandeln, gehobelt auch zum Bestreuen
1 EL Butter in Flocken

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Speisestärke, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Butterwürfel dazugeben und alles mit den Händen zu einer krümeligen Masse, die sich nach „nassem Sand“ anfühlt, verarbeiten.
2. Crème fraîche mit dem Eiswasser in einer kleinen Schüssel verrühren, zum Teig geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 45 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Für die Füllung die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Den Zitronensaft darüber geben. Zur Seite stellen.
6. Die restlichen Zutaten der Füllung bis auf die Cranberrys in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Wenn sich der Zucker gelöst hat, die Temperatur

reduzieren und die Birnen dazugeben. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, anschließend die Birnen mit einem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen und in eine Schüssel geben. Die Cranberrys dazugeben und unterheben. Die Temperatur wieder erhöhen und den Sud unter Rühren einige Minuten einkochen lassen. Den reduzierten Sud über die Birnen und Cranberrys geben und alles verrühren.

7. Nach der Kühlzeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche (oder direkt auf dem Backblech) ca. 30 cm Ø kreisrund ausrollen. Die Füllung in die Mitte der Fläche geben, dabei rundherum einen Rand von ca. 3-4 cm lassen. Den Rand nach innen über die Füllung einschlagen.
8. Das Eigelb mit einer Gabel kurz verquirlen. Die Teigränder mit dem Eigelb einstreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Die Mandelblättchen und die Butterflocken auf der Birnenfüllung verteilen.
9. Die Birnengalette für ca. 40 Minuten in der Ofenmitte backen, bis die Ränder goldbraun sind.
10. Anschließend die Galette abkühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.