Erdbeer-Schoko-Galettes

Galettes, dieses Mal mit fruchtig-schokoladiger Füllung

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten

- 400 g Erdbeeren
- 80 g Zartbitter-Schokolade
- ½ Vanilleschote
- 150 g Buchweizenmehl
- 150 g Weizenmehl
- 60 g Zucker
- 2 Eigelb
- 100 ml Wasser
- 175 g Butter

Außerdem

1 Eigelb
4 TL brauner Zucker
Basilikum-Blätter

Zubereitung

1. Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Backblech mit Backpapier belegen.
3. Erdbeeren putzen, in der Hälfte durchschneiden und in eine Schüssel geben.
4. Schokolade grob hacken, Vanillemark aus der Schote kratzen und beides mit den Erdbeeren mischen.
5. Beide Mehlsorten und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren.
6. Eigelb und Wasser zufügen.
7. Butter in kleine Würfel schneiden und ebenfalls dazugeben.
8. Alles verkneten bis ein glatter Teig entstanden ist.
9. Den Teig in 4 Portionen aufteilen und zu Kugeln rollen.
10. Alle 4 Kugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, so dass sie ca. einen Durchmesser von 20 cm haben.
11. Die Mitte mit der Erdbeermischung belegen und die Ränder ein Stück nach innen klappen.
12. Mit einem Pfannenwender die Galettes auf das Backblech legen.
13. Mit dem leicht verquirlten Ei den Teig bestreichen.
14. Je 1 Teelöffel braunen Zucker über die Erdbeeren streuen.
15. Backzeit: ca. 20 Minuten.
16. Danach mit Basilikum dekorieren und warm genießen.