



Nektarinen Galette



Zutaten:

- ♥ 300 g Mehl
- ♥ 3 EL Zucker
- ♥ 1 Pr Salz
- ♥ 200g Butter
- ♥ 4 EL Joghurt
- ♥ 2 EL kaltes Wasser

Für den Belag

- ♥ 5 Nektarinen oder sonstiges Obst das ihr zuhause habt
- ♥ 2 EL gemahlene Nüsse
- ♥ 3 EL brauner Zucker
- ♥ 1 EL Speisestärke
- ♥ 1 EL Sahne zum bestreichen
- ♥ Mandelblättchen

Zubereitung:

- ♥ Alle Zutaten für den Teig rasch zu einem Mürbeteig verarbeiten und eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
- ♥ Unterdessen die Nektarinen waschen, entkernen, halbieren und in feine Spalten schneiden.
- ♥ Den Teig ausrollen und mit den gemahlene Nüssen bestreuen. Die Form spielt hierbei keine Rolle es muss nicht perfekt rund sein.



Prinzessin Gugelhupf

Backen | Kochen |
DIY

- ♥ Die Früchte mit dem Zucker und der Stärke mischen und auf den ausgerollten Teig geben. Dabei rundherum einen Rand von ca. 2 cm freilassen, dieser wird später umgeklappt.
- ♥ Rand hochklappen und mit Sahne bestreichen. Wer mag kann noch Mandelblättchen auf dem Rand verteilen.
- ♥ Die Galette für rund 45 Minuten in den Ofen geben.

Schmeckt lauwarm serviert mit einer Kugel Vanilleeis am besten.