



Kuchen

Nektarinen Galette



100 Minuten



4 Personen



Einfach

Die *Zutaten:*

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

Der *Belag:*

- ♥ 5 Nektarinen
- ♥ 2 EL gemahlene Nüsse
- ♥ 3 EL brauner Zucker
- ♥ 1 EL Speisestärke
- ♥ 1 EL Sahne
- ♥ Mandelblättchen



Schritt 1

Alle Zutaten für den Teig rasch zu einem Mürbeteig verarbeiten und eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2

Unterdessen die Nektarinen waschen, entkernen, halbieren und in feine Spalten schneiden.

Schritt 3

Den Teig ausrollen und mit den gemahlene Nüssen bestreuen. Die Form spielt hierbei keine Rolle es muss nicht perfekt rund sein. Die Früchte mit dem Zucker und der Stärke mischen und auf den ausgerollten Teig geben. Dabei rundherum einen Rand von ca. 2 cm freilassen.

Schritt 4

Den freigelassenen Rand hochklappen und mit Sahne bestreichen. Wer mag, kann noch Mandelblättchen auf dem Rand verteilen.

Schritt 5

Die Galette für ca. 45 Minuten bei 150 Grad Ober- / Unterhitze goldbraun backen.