

Zutaten für 4 Galette Zubereitung 40 Min. / Backzeit 35 Min. / Kühlzeit 1 Std.

Teig:

225 g Butter

300 g Mehl

30 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Prise Tonkabohne

1 Prise Limettenschalenabrieb

120 g Buttermilch

Füllung:

500 g Rhabarber (geschält)

500 g Erdbeeren (geputzt)

100 g Puderzucker

100 g Stärke

Bestreichen:

1 Eigelb

20 g Puderzucker

40 g Mandelblättchen

## Teig:

Die Butter mit dem Mehl, Puderzucker, Salz, der Tonkabohne und dem Limettenabrieb verrühren und dann die Buttermilch hinzufügen. Nun sollte ein weicher Teig entstanden sein. Den Teig abdecken und für mindestens 1 Stunde kühlstellen, damit er fest wird.

## <u>Füllung:</u>

Den Rhabarber und die Erdbeeren in etwa 1 cm große Scheiben schneiden und mit dem Puderzucker und der Stärke verrühren. Die Früchte etwa 30 Minuten ziehen lassen.

## Bestreichen:

Das Eigelb mit dem Puderzucker und 1 EL Wasser verrühren.

## <u>Füllen:</u>

Den Teig in 4 Portionen einteilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsplatte etwa 25 cm groß ausrollen – der Kreis muss nicht sauber und regelmäßig sein.

Jeweils 2 Teigplatten auf ein mit Backfolie belegtes Backblech legen und die Füllung in die Mitte setzen. Darauf achten, dass nicht zu viel Saft auf den Teig kommt. Die Ränder in die Mitte einfalten, so dass nichts ausläuft.

Den Teig mit dem Eigelb bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Die Galette im vorgeheizten Backofen bei 200 °C O/U für etwa 35-40 Minuten backen. Die Galette etwas abkühlen lassen und den Rand mit etwas süßem Schnee bestreuen.