



Apfel-Galette

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	5 St.
Zimt	
Zucker	100 g
Vanillinzucker	1 TL
Salz	
Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Butter	1 EL
Eier	1 St.
Mandeln, ganz	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Teller, Backblech mit Backpapier, Pinsel

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Äpfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in sehr dünne Spalten schneiden.
 2. In einer Schüssel Apfelspalten mit Zimt, Zucker, Vanillinzucker und Salz vermengen. Pizzateig abrollen, Tomatensauce anderweitig verwenden. Teig auf einer bemehlten Fläche viereckig ausrollen und mithilfe eines Tellers einen möglichst großen runden Kreis aus dem Teig schneiden, Teigkreis auf ein Backblech mit Backpapier ziehen.
 3. Teig mit Butter bestreichen. Dabei einen ca. 5 cm breiten Rand frei lassen. Apfelspalten gleichmäßig drauf verteilen. Teigränder nach und nach auf die Apfelspalten ringsherum einklappen. Dabei die überstehenden Ecken leicht festdrücken.
- Ei trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. Teigränder mit Eigelb bestreichen, Mandeln grob hacken und über die Galette streuen. Apfel-Galette im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	699 kcal
Kohlenhydrate	114 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	22 g