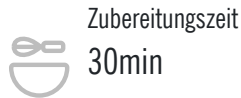




Aprikosengalette mit Rosmarin



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	1 St.
Haselnusskerne, gemahlen	75 g
Weizenmehl, Type 405	220 g
Puderzucker	80 g
Salz	
Butter	90 g
Aprikosen, frisch	500 g
Schokolade, Weiß	100 g
Rosmarin, frisch	20 g
Brauner Zucker	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel gemahlene Haselnüsse mit Mehl, Puderzucker, Salz, Eigelb und Butter rasch glatt verkneten, dabei bei Bedarf 1–2 EL kaltes Wasser zufügen. Teig ca. 1 Std. kühl stellen.
 2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Schokolade fein hacken. Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln abzupfen und hacken.
 3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Oval (ca. 30 x 40 cm) ausrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Schokolade und Rosmarin bestreuen und mit Aprikosen belegen, dabei rundherum ca. 4 cm Teig frei lassen. Teigrand leicht nach innen über die Früchte klappen und Aprikosen mit Zucker bestreuen.
 4. Aprikosengalette mit Rosmarin im Backofen ca. 35–40 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.
Viel Freude beim Genießen!
- Tipp: Dazu schmeckt [Vanilleeis mit Haferflocken-Crumble auf Bananen und Brombeeren](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	806 kcal
Kohlenhydrate	98 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	40 g