



Nektarinen-Himbeer-Galette mit Vanilleeis

Zeit gesamt
🕒 2h 15min

Zubereitungszeit
👩 30min

Schwierigkeit
👨 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mandeln, gemahlen	200 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Zucker	100 g
Salz	1 TL
Butter	175 g
Buttermilch	50 ml
Nektarine	500 g
Himbeeren, frisch	150 g
Zitronen	1 St.
Brauner Zucker	2 EL
Vanilleeis	250 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie, Nudelholz

1. Gemahlene Mandeln, Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter würfeln. Butter und Buttermilch in die Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einschlagen und ca. 1 Std. kalt stellen.
2. Nektarinen waschen, halbieren und entsteinen. Anschließend in schmale Spalten schneiden. Himbeeren waschen und mit Nektarinen in eine Schüssel geben. Zitrone halbieren, auspressen, mit dem braunen Zucker hinzufügen und alles vermengen.
3. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Arbeitsplatte bemehlen und Teig mithilfe eines Nudelholzes ca. 5 mm dick rund ausrollen. Teigkreis auf ein Backblech mit Backpapier ziehen. Das Obst gleichmäßig in der Mitte verteilen und einen 5 cm breiten Rand frei lassen. Den Teigrand nach innen einklappen und leicht andrücken.
4. Galette im Ofen ca. 25–35 Min. goldbraun backen. Galette aus dem Ofen nehmen, ca. 15 Min. abkühlen lassen und mit Vanilleeis servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1181 kcal
Kohlenhydrate	130 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	74 g