

APFELGALETTE

ZUTATEN

300 g Mehl, glatt
200 g Butter, kalt
100 g Staubzucker
1 P. Vanillinzucker
1 Ei
½ Zitrone, Abrieb



350 g Mascarpone oder Mascarpone
100 g Zucker
1 TL Flüssigvanille oder Mark ½ Vanilleschote
2 Eier
100 g Mehl, glatt



3-5 Äpfel, je nach Größe
Zucker und Zimt zum Bestreuen
1 Eigelb zum Bestreichen des Teiges

ZUBEREITUNG

- Mürbteig mit dem Knethaken des Mixers zubereiten und in Folie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Inzwischen Mascarpone, Zucker und Vanille glatt rühren, 2 Eier nach und nach einrühren, am Schluss das Mehl unterheben.
- Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden und in einem luftdicht verschlossenen Behälter beiseite stellen, damit sie nicht braun werden. (Alternativ mit Zitronensaft beträufeln.)
- Backrohr auf 170° C vorheizen. Ein Backblech mit Backtrennfolie belegen.
- Teig zu einer runden Platte ausrollen und auf die Backfolie legen.
- Mascarponecreme aufstreichen, dabei einen Rand von ca. 4 cm übrig lassen. Die Apfelspalten auflegen und mit etwas Zucker und Zimt bestreuen. Den unbestrichenen Rand nach innen auf die Äpfel klappen. Diesen Rand nun mit Eigelb bestreichen.
- Im Rohr ca. 45-50 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

TIPP

Damit die Galette schön kreisrund wird, nehme ich einen Tortenring und schiebe die Teigländer durch Engerstellen des Verschlusses in Form.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose