SCHNELLE BEEREN ZIEGENKÄSE GALETTE

REZEPT FÜR: 8 PORTIONEN
DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 10 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 0 STD 20 MIN)

ZUTATEN

1 x frischer Quiche-/Tarteteig
(ca. 300g in Kühltheke)
150g Ziegenfrischkäse
2 EL Honig
250g Brombeeren
100g Himbeeren
4 EL Zucker
1/2 Zitrone
1/2 TL Vanilleextrakt
3 EL Mehl
1 Ei
2 EL gehobelte Mandeln

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Tarteteig ausrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen

3. Ziegenfrischkäse mit Honig verrühren und auf den Teig streichen. Hierbei einen Rand von ca. 3 cm unbestrichen belassen

4. Beeren waschen und anschließend mit 3 EL Zucker, Saft der halben Zitrone, Vanilleextrakt und Mehl vermischen. Auf dem Ziegenkäse gleichmäßig verteilen und den freigelassenen Rand nun über die Beeren-Ziegenkäse-Füllung klappen

5. Ei trennen und den Rand mit Eigelb bestreichen. Anschließend mit übrigen 1 EL Zucker, sowie gehobelten Mandeln bestreuen. Im Ofen ca. 15 - 20 Minuten goldbraun backen und anschließend mindestens 30 Minuten auskühlen lassen. Noch leicht warm mit einem kühlen Getränk genießen

NOTIZEN