

Rapunzel-Königengalette



Vorbereitung
30 Minuten



Backzeit
20 Minuten



Portion
1 Galette



Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

- 2 Blätterteig
- 125 gr. Mandelpulver
- 60 gr. Puderzucker
- 1 Naturjoghurt
- 2 Eier
- 100 gr. gefrorene oder frische Himbeeren
- 1 Eigelb (zum bestreichen)

Utensilien

- 1 Messer
- 1 Gabel
- 1 Bohne
- 1 Kronen-Schablone
- 1 Küchenbürste



Vorbereitung

Blätterteig zurecht schneiden

1

Ofen auf 200°C vorheizen'

Blätterteig ausrollen und mithilfe der Schablone den Teig zurecht schneiden. Lege sie danach bei Seite.

Füllung

2

In einer Schüssel Mandelpulver, Eier, Zucker und Naturjoghurt vermengen. Die ganzen Himbeeren einarbeiten, wenn sie frisch sind, oder in kleine Stücke, wenn sie gefroren sind (mit einem Mixer).

Zusammenstellung

3

Den ersten ausgeschnittenen Blätterteig mit Backpapier auf das Backblech legen.

Verteile die Mixtur von der Mitte in Richtung der Strahlen, lasse etwa 1 cm frei an den Teigkanten und lege dann die Bohne irgendwo hinein.

Befeuchte die Ränder des Teigs mit der Bürste und etwas Wasser. Danach bedeckst Du es dann mit dem zweiten ausgeschnittenen Teig. Drücke mit den Fingern am Rand um den Kuchen herum, um die Galette zu umschließen.

Das Eigelb mithilfe einer Gabel wie Sonnenstrahlen auf dem Kuchen verteilen. Das Eigelb wird im Ofen braun.

20 Minuten bei 200 ° C in den Ofen stellen. Immer wieder das Ergebnis überprüfen.