

Süße Käferbohnen-Äpfel-Galette



Sei amol a' miasig!

ZUBEREITUNG

30 min

Zutaten

FÜR 1 GALETTE

- 250 g gekochte Käferbohnen (z. B. aus der Dose oder vorgekocht vom Bauernmarkt)
- 3 EL Zucker
- 50 g Butterstücke
- 1 Ei
- 170 g Dinkelmehl
- 80 g geröstete und geriebene Haselnüsse
- ½ TL gemahlener Kardamom
- 3 große Äpfel
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 EL Zucker

Zubereitung

- 1 Käferbohnen gegebenenfalls abseihen und in einer größeren Schüssel (am besten mit dem Mixstab) mit 3 EL Zucker pürieren.
- 2 Butterstücke, Ei, Mehl, Haselnüsse und Kardamom zugeben und mit der Hand kurz unterkneten. Teig abgedeckt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- 3 Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann in dünne Spalten schneiden. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze einschalten.
- 4 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit Hilfe eines Nudelholzes ca. ½ cm dick auswalzen (ca. so groß wie das Backblech).
- 5 Backblech mit Backpapier auslegen und Teig hinüberziehen. In der Mitte des Teiges 3 dicht belegte Apfelbahnen auflegen – der Rand bleibt ca. 3 cm frei. Äpfel mit Zimt und 1 EL Zucker bestreuen und die Ränder einklappen.
- 6 Galette in den Ofen geben und ca. 20 Minuten backen.