



RHABARBER-APFEL-GALETTE GETOPPT MIT MANDELN, dazu süßer Schmand

ADD-ON



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W15

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Quiche-Teig



Zuckerrübensirup



Schmand



Mandelblättchen



Apfel



Rhabarber



Puderzucker



Desserttraum



Zitrone (gewachst)

40 Minuten

Stufe 2

Veggie

Wasche das **Obst** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 kleinen Topf, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel, Backpapier** und **1 Backblech**.



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Zitrone halbieren.

Apfel schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Rhabarber waschen und vorhandene Blätter abschneiden. **Rhabarber** in 2 cm große Stücke schneiden und mit den **Apfelscheiben** in eine große Schüssel geben, 1 EL **Zitronensaft** hinzupressen und gründlich mit 4 – 5 EL

Puderzucker vermengen.



4 GALETTE BACKEN

Galette im vorgeheizten Ofen für 20 – 25 Min. backen, bis der Teig goldbraun ist.



2 FÜR DEN KROKANT

In einem kleinen Topf 1 EL **Butter*** schmelzen. **Mandelblättchen** und 1 EL **Zucker*** dazugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen, bis die **Mandelblättchen** goldbraun sind. **Mandelblättchen** auf einem Backpapier abkühlen lassen.



5 SCHMAND VERRÜHREN

Währenddessen in einer kleinen Schüssel **Schmand** mit 2 EL **Puderzucker** und der **Desserttraum-Mischung** verrühren.



3 GALETTE BELEGEN

Teig samt Backpapier auf einem Backblech ausbreiten. **Rhabarber** und **Apfel** darauf verteilen, dabei ca. 2 cm am Rand frei lassen. Äußeren Rand nach innen etwas über den **Rhabarber** klappen, sodass ein 2 cm breiter Rand entsteht.



6 ANRICHTEN

Galette aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Mit einem Teelöffel **Zuckerrübensirup** in einem Zickzackmuster über die **Tarte** träufeln und mit den gerösteten **Mandelblättchen** bestreuen. Galette mit **Schmand** genießen.

★ **TIPP:** Wenn Du es noch etwas süßer magst, Galette mit etwas Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Quiche-Teig 1)	1
Zuckerrübensirup 5)	25 g
Schmand 5)	150 g
Mandelblättchen 7)	20 g
Apfel DE	1
Rhabarber NL	2
Puderzucker	150 g
Desserttraum	2 g
Zitrone, gewachst ES	1
Zucker* für Schritt 2	1 EL
Butter* 5) für Schritt 2	1 EL

* Gut, im Haus zu haben.

🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	781 kJ/187 kcal	4.399 kJ/1.052 kcal
Fett	10,46 g	58,92 g
– davon ges. Fettsäuren	4,23 g	23,83 g
Kohlenhydrate	17,36 g	97,84 g
– davon Zucker	5,22 g	29,41 g
Eiweiß	2,26 g	12,71 g
Salz	0,242 g	1,364 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 7) Schalenfrüchte

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at