

Rhabarber-Apfel-Galette getoppt mit Röstmandeln

Vegetarisch 35 – 45 Minuten • 920 kcal • Tag 5 kochen

401



-  Frischer Butter-Blätterteig
-  Rhabarber
-  Apfel
-  Zitrone
-  Schmand
-  Gewürzmischung „Desserttraum“
-  Mandelblättchen
-  Agavendicksaft
-  Puderzucker

Los geht's

Wasche das Obst ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Zucker*

Kochutensilien

1 Backblech, Backpapier, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 kleine Pfanne

Zutaten 3 – 4 Personen

	3 – 4 P
Frischer Butter-Blätterteig 7) 15)	1
Rhabarber DE	300 g
Apfel DE NL IT NZ	1
Zitrone ES ZA AR	1
Schmand 7)	100 g
Gewürzmischung „Desserttraum“	2 g
Mandelblättchen 22)	20 g
Agavendicksaft	20 ml
Puderzucker	25 g

**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. 520 g)
Brennwert	746 kJ/178 kcal	3850 kJ/920 kcal
Fett	9,59 g	49,50 g
– davon ges. Fettsäuren	5,58 g	28,80 g
Kohlenhydrate	18,80 g	97,00 g
– davon Zucker	9,25 g	47,71 g
Eiweiß	2,46 g	12,70 g
Salz	1,598 g	8,244 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **15)** Weizen **22)** Mandeln (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **IT:** Italien **NZ:** Neuseeland **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien



Zu Beginn

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

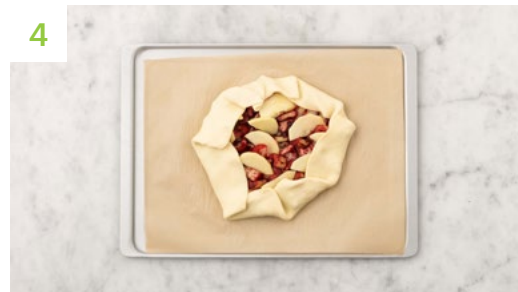
Lass' den **Blätterteig** bis zur Verarbeitung in Schritt 3 im Kühlschrank.

Zitrone halbieren.

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

Rhabarber waschen und vorhandene Blätter abschneiden. **Rhabarber** in 2 cm Stücke schneiden und mit den **Apfelscheiben** in eine große Schüssel geben.

1 EL **Zitronensaft** dazu pressen und gründlich mit **Agavendicksaft** und 1 EL **Puderzucker** vermengen.



Galette backen

Galette im vorgeheizten Ofen für 20 – 22 Min. backen, bis der **Teig** goldbraun ist.



Für den Krokant

In einer kleinen Pfanne 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.



Schmand verrühren

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



Galette belegen

Teig samt Backpapier auf einem Backblech ausbreiten.

Rhabarber und **Apfel** darauf verteilen und dabei ca. 2 cm am Rand frei lassen.

Äußeren Rand nach innen etwas über den **Rhabarber** klappen, sodass ein 2 cm breiter Rand entsteht.



Anrichten

Galette aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. **Galette** mit den **gerösteten Mandelblättchen** und nach Belieben mit restlichem **Puderzucker** bestreuen.

Zusammen mit dem **süßen Schmand** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

