

Buttrige Apfel-Galette

Zutaten: (für Galette von 30 cm Durchmesser)

Mürbeteig (für zwei Galettes von 30 cm Durchmesser)

- 330 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- ¼ TL Salz
- 180 g eiskalte Butter, klein gewürfelt
- 1 Eigelb
- 2-3 EL kaltes Wasser
- 1 EL kalter Wodka

Füllung (für eine Galette von 30 cm Durchmesser)

- 30 g Butter
- 2 EL Rohrzucker
- ¼ TL Zimt
- 350 g säuerliche Äpfel, ungeschält und mit Gehäuse in 3 mm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Eiweiss
- wenig Rohrzucker zum Bestreuen
- wenig Puderzucker zum Bestreuen der Galette nach dem Backen

Zubereitung:

Mehl, Puderzucker, Zitronenabrieb und Salz mischen. Die kalten Butterwürfeli dazugeben und die Mehl-Butter-Mischung zwischen den Fingern zerreiben und die Butter ins Mehl einarbeiten, bis eine Masse von sandiger Konsistenz entsteht.

Oder - so geht es einfacher! - mit dem Röhrelement der Küchenmaschine die kalte Butter ins Mehl einarbeiten, bis die Masse von sandiger Konsistenz ist.

Dann das Eigelb, das Wasser und den Wodka zugeben, schnell untermengen und die Masse kurz von Hand zu einem homogenen Teig zusammenfügen. Dabei den Teig möglichst nicht kneten.

Den Teig halbieren und zu zwei dicken Platten formen. Diese in Klarsichtfolie einpacken. Die eine davon im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Die andere Platte geben Sie in den Tiefkühler. Tiefgefroren hält sich der Mürbeteig mindestens zwei Monate und Sie haben so schon einen Teig parat für Ihre nächste Galette. ;-)

Die Butter in einem kleinen Pfännchen schmelzen und auf kleinem Feuer und unter stetigem Rühren haselnussbraun werden lassen. Vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

Zucker und Zimt mischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 bis 4 mm dick rund ausrollen. Den ausgerollten Teig auf ein Wallholz aufrollen und auf ein mit einem Backtrennpapier belegtes Blech legen.

Die Apfel-Scheiben gleichmässig auf dem ausgerollten Teig verteilen. Dabei einen Rand von gut 3 cm freilassen. Den Rand nach innen über die Apfel-Scheiben falten und leicht festdrücken.

Die Galette für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Damit sie beim Backen die Form behält, soll die Galette möglichst kalt in den Ofen kommen.

Die braune Butter über die Äpfel giessen und diese mit dem Zimtzucker bestreuen. Den Rand der Galette mit Eiweiss bestreichen und mit Rohrzucker bestreuen.

Die Galette für ca. 35 Minuten in den auf 190 Grad vorgeheizten Ofen schieben und goldbraun backen.

Die fertig gebackene Galette ca. 5 Minuten im Blech ruhen lassen und dann auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Den Rand der Galette vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Die Galette allenfalls in Begleitung von etwas Crème fraîche, flaumig geschlagenem Rahm oder Vanilleglacé servieren.