



Rezept

Pflaumen-Galette

Zutaten 2 Stück (8 Portionen):

- 300 g Buchweizenmehl
- 5 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 2 Eigelb
- 100 ml kaltes Wasser
- 500 g Pflaumen
- 1 TL Zimt
- 50 g Marzipan
- 2 Goldmarie Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Orangenmarmelade
- 50 g Mandelkerne
- Backpapier

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit 3 EL Zucker und Salz mischen. Butter in Stücken zugeben, alles mit den Händen verkneten. Eigelb und Wasser zufügen, Teig verkneten, zur Kugel gerollt ca. 30 Min. ruhen lassen. Teig teilen, jeweils auf 1 Stück Backpapier geben, ausrollen.

Für die Füllung Pflaumen waschen, halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Restlichen Zucker mit Zimt unter die Pflaumen mischen. Marzipan mit 1 Ei, Vanille und Marmelade verkneten, auf den Teig streichen. Mit Pflaumen belegen, dabei einen Abstand von ca. 3 cm zum Rand lassen. Rand so umklappen, dass er ein Stück über die Pflaumen ragt. Restliches Ei verquirlen, Teigränder damit bestreichen, Mandelkerne fein hacken, Rand damit bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 4) ca. 35 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Mit Eis servieren.