



## Zwetschken-galette

---

Zutaten für eine Zwetschken-galette:

80 g Butter, kalt  
125 g Weizenmehl  
1 Prise Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Essig  
50 ml kaltes Wasser  
1 kleine Hand voll Mandelblättchen

2 EL Zwetschkenmarmelade  
etwa 20 Zwetschken

eventuell 1 EL Zucker und 1 TL Zimt

Die Butter wird mit dem Mehl, dem Zucker und dem Salz gemischt. Verkneten und nach und nach den Essig und das Wasser hinzufügen. Der Teig soll nicht mehr allzu klebrig sein. Eventuell noch etwas Mehl hinzufügen. Zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie umwickeln. Die Teigkugel kommt für 30 Minuten in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit werden die Zwetschken gewaschen, getrocknet, halbiert und entkernt. Die Zwetschkenmarmelade mit einem Esslöffel Wasser erwärmen. So wird sie flüssiger und lässt sich leichter auf dem Galetteboden verstreichen.

Der Teig mit dem Nudelholz auf einem Backblech zu einem dünnen etwa Pizza großen Kreis ausrollen. Bis auf etwa 3 cm Rand wird der Galetteboden mit der Marmelade bestrichen und die Zwetschken sternförmig auf der bestrichenen Galette verteilen. Wenn du magst, kannst du die Zwetschken noch mit Zucker und Zimt bestreuen.

Jetzt wird der Teigrand noch nach innen geschlagen. Diesen mit Wasser oder Milch bestreichen und die Mandelblättchen darauf verteilen.

Das Galette kommt für ungefähr 45 Minuten bei 200°C in den Backofen. Der Teig sollte goldbraun gebräunt sein.

