

# ERDBEER-GALETTES MIT VANILLESAHNE

## MEINE BASICS

250g Mehl

100g Zucker

100g kalte Butter

Mark von 1 Vanilleschote

2 Eier

1 Prise Salz

Mehl zum Ausrollen



+ 500g Erdbeeren

+ 1 Bio-Zitrone

+ 150g Schlagsahne

🍴 6 Stück

🕒 ca. 50 Minuten (+ Wartezeit)

1. Für den Mürbteig das Mehl sieben und mit 50g Zucker, Butter in Würfelchen, der Hälfte des Vanillemarks, 1 Ei und Salz mit dem Knethaken des Handrührgerätes oder mit kühlen Händen rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer glatten Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und leicht platt drücken. Für ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und jeweils sechsteln. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Zitrone halbieren, Saft auspressen. Zitronensaft und -schale mit 25g Zucker verrühren, die Erdbeeren unterheben und Saft ziehen lassen. Anschließend abtropfen lassen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 4–5mm dünn ausrollen. 6 Kreise (à ca. 15cm Durchmesser) ausschneiden. Die Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und so mit den Erdbeeren belegen, dass rundherum jeweils ein ca. 2cm breiter Rand frei bleibt. Den Rand dekorativ zur Mitte hin einklappen.
4. 2EL Sahne mit 1 Ei verquirlen und die Ränder der Galettes damit einpinseln. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit die verbliebene Sahne mit dem restlichen Zucker und dem übrigen Vanillemark halbsteif schlagen und gekühlt zu den Galettes servieren.

## MEIN TIPP

Natürlich passen auch alle anderen Beeren als Belag.

## Pro Stück:

465 kcal | 9g E | 25g Fett | 51g KH

SOMMER-  
HIT

