

Rhabarber-Apfel-Galette getoppt mit Röstmandeln

Vegetarisch 35 – 45 Minuten • 964 kcal • Tag 5 kochen

401



-  Frischer Butter-Blätterteig
-  Apfel
-  Zitrone, gewachst
-  Schmand
-  Gewürzmischung „Desserttraum“
-  Agavendicksaft
-  Puderzucker
-  Rhabarber
-  Mandeln blanchiert, gehobelt

Los geht's

Wasche das Obst ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Zucker*, Butter*

Kochutensilien

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

Zutaten 3 – 4 Personen

	3-4P
Frischer Butter-Blätterteig 7) 15)	1
Apfel BE	1
Zitrone, gewachst ES ZA AR TR CL EG	1
Schmand 7)	100 g
Gewürzmischung „Desserttraum“	2 g
Agavendicksaft	20 ml
Puderzucker	25 g
Rhabarber	300 g
Mandeln blanchiert, gehobelt 22)	10 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	778 kJ/186 kcal	4033 kJ/964 kcal
Fett	9,7 g	50,4 g
– davon ges. Fettsäuren	6 g	31,1 g
Kohlenhydrate	20,5 g	106,2 g
– davon Zucker	9,7 g	50,1 g
Eiweiß	2,8 g	14,4 g
Salz	1,68 g	8,7 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: ES: Spanien ZA: Südafrika AR: Argentinien

TR: Türkei CL: Chile EG: Ägypten BE: Belgien



Zu Beginn

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

Lass den **Blätterteig** bis 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.

Obst mit **Agavendicksaft**, 1 EL **Puderzucker** und 1 EL **Zitronensaft** 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

Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem 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 die **Füllung** klappen, sodass ein 2 cm breiter Rand entsteht.



Anrichten

Galette aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Galette mit 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>

