

Aprikosengalette mit Rosmarin

Zeit gesamt
2h



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 4 Portionen

Eier	1 St.
Haselnusskerne, gemahlen	75 g
Weizenmehl, Type 405	220 g
Puderzucker	80 g
Salz	
Butter	90 g
Aprikosen, frisch	500 g
Schokolade, Weiß	100 g
Rosmarin, frisch	20 g
Brauner Zucker	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier

- 1. Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel gemahlene Haselnüsse mit Mehl, Puderzucker, Salz, Eigelb und Butter rasch glatt verkneten, dabei bei Bedarf 1–2 EL kaltes Wasser zufügen. Teig ca. 1 Std. kühl stellen.
- 2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Schokolade fein hacken. Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln abzupfen und hacken.
- 3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Oval (ca. 30 x 40 cm) ausrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Schokolade und Rosmarin bestreuen und mit Aprikosen belegen, dabei rundherum ca. 4 cm Teig frei lassen. Teigrand leicht nach innen über die Früchte klappen und Aprikosen mit Zucker bestreuen.
- 4. Aprikosengalette mit Rosmarin im Backofen ca. 35–40 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu schmeckt Vanilleeis mit Haferflocken-Crumble auf Bananen und Brombeeren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	806 kcal
Kohlenhydrate	98 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	40 g