



Foto: Lars Welding

## Zutaten:

### Für den Teig:

300 g Mehl  
80 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 g Margarine  
4 EL Apfelmus  
2 EL kaltes Wasser  
1 EL Vanillezucker  
2 EL Pflanzensahne zum Bestreichen  
50 g gehobelte Mandeln zum Garnieren

### Für die Füllung:

Streuobst nach Belieben, zum Beispiel:  
2 Äpfel (Sorte „Roter aus Boskoop“)  
6 Zwetschgen (Sorte „Hauszwetsche“)  
1 Birne (Sorte „Williams Christbirne“)  
50 g Puderzucker  
1 TL Zimt  
1 ½ EL Speisestärke  
1 EL Vanillezucker  
1 EL Apfelessig  
Saft einer halben Zitrone

# BUNTE STREUOBST-GALETTE

## So wird's gemacht:

### Für den Teig:

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen und die Margarine und das Apfelmus hinzugeben. Alles miteinander vermischen, 2 EL kaltes Wasser dazugeben und den Teig zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in einer mit feuchtem Tuch abgedeckten Schüssel 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

### Für die Füllung:

Das Streuobst halbieren, entkernen oder vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und kurz zur Seite stellen.

Zucker, Zimt, Maisstärke und Vanille vermischen und vorsichtig unter das geschnittene Obst heben.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig zu einem Kreis ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Früchte in der Mitte des Teiges abwechselnd verteilen und die äußeren Teigränder über das Obst falten, um einen Rand zu formen.

Die Galette etwa 45 Minuten lang backen. Nach 30 Minuten den Rand der Galette mit etwas Pflanzensahne bestreichen und mit den Mandeln und Puderzucker bestreuen.

**Tipp:** warm mit Vanilleeis servieren.



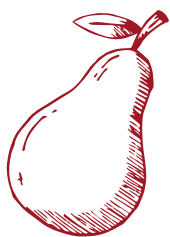
Foto: Hans-Joachim Bannier

## WILLIAMS CHRISTBIRNE

Die Früchte der Williams Christbirne sind gelblichgrün gefärbt und mit einem saftigen, gelblich-weißem Fruchtfleisch. Sie sind süß, feinsäuerlich und würzig im Geschmack.

Ab Ende August können die Früchte abgeerntet werden. Nach der Ernte ist sie 14 Tage haltbar.

Die Birne kann als Frischobst verzehrt werden, eignet sich aber auch als Kompott, zum Einlegen oder als Obstbrand.



*Eine Hosenbiene auf einer  
Wiesen-Flockenblume*  
Foto: Christoph Bosch



Foto: Hans-Joachim Bannier