

## Galette mit Himbeeren und Hibiskus



Stufe 2



Vorbereitungszeit: 45 Min.  
Zubereitungszeit: 45 Min.  
Ruhezeit: 150 Min.



### Zutaten:

112 g Butter, kalt  
5 EL Wasser, kalt  
1 Ei  
1 EL Mandeln, gemahlen  
600 + 50 g Himbeere(n)  
15 g Hibiskusblüten,  
getrocknet  
3 Stck. Amarettikexse  
225 + 30 + 30 g Mehl  
20 + 20 + 175 + 110 g Zucker  
1 EL Rohrzucker  
1 Orange  
Salz



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN  
195PS in hibiscus, 4,7 L



Kaiser Brat- & Backform Classic



Rösle Kochtopf MULTIPLY



Zwilling Obst- und Gemüsemesser Shotoh  
Miyabi 5000FCD

1

Für den Galetteteig 225 g Mehl, 1 EL Zucker und eine Prise Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Den Rührer für Feingebäck anbringen und auf Geschwindigkeitsstufe 1 mischen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach hinzugeben. Anschließend 30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 3 vermengen.

2

In die Schüssel das eiskalte Wasser hinzugeben und weitere 20 Sekunden auf Stufe 3 mischen. Den Teig danach aus der Schüssel nehmen und zügig zu einer Kugel kneten.

3

Den Teig etwas abflachen und in eine Runde Form bringen, mit Frischhaltefolie einwickeln und 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank kühlen, bis der Teig hart ist.

4

Die Amarettikexse in eine kleine Tüte legen und darin zerkleinern. Anschließend 2 EL Mehl und 1 EL Zucker sowie die gemahlene Mandeln hinzugeben und alles zusammen im Beutel schütteln und vermischen.

5

Die Himbeeren waschen und in kleinere Stücke schneiden. Den Großteil (etwa 600 g) zusammen mit 175 g Zucker, 2 EL Mehl und einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Die Orange schälen, etwas zerkleinern und ebenfalls hinzugeben. Alles vermengen und beiseitestellen.

6

Den Ofen auf 200 °C vorheizen und Backpapier auf ein Backblech auslegen. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und darauf mit Hilfe eines Nudelholzes ausrollen. Bei Rissen den Teig einfach mit den Fingern wieder zusammendrücken. Den runden, flachen Teig - ggf. mit Hilfe des Nudelholzes -

auf das Backblech legen.

7

Die Himbeerfüllung als eine kreisförmige Fläche auf den Teig geben und dabei ein paar Zentimeter Rand freilassen. Den Rand anschließend über die Füllung nach innen einklappen. Das Ei verquirlen und mit einem Pinsel auf den Rand streichen.

8

Die Galette für ca. 40 bis 45 Minuten im Ofen backen, bei der Hälfte der Zeit den Kuchen einmal drehen.

9

Die restlichen Himbeeren zusammen mit 110 g Zucker, den getrockneten Hibiskusblüten und einem Spritzer Wasser in einen kleinen Topf geben. Alles zusammen leicht erwärmen und dann ca. 5 Minuten köcheln lassen, sodass ein duftender Sirup entsteht.

10

Die Glasur mit einem Pinsel auf die noch heiße Galette geben. Den Rohrzucker auf dem Rand verteilen. 15 Minuten abkühlen lassen und am besten warm servieren.

Es ist wichtig, dass der Teig bei der Verarbeitung kalt ist und kalt bleibt, damit er seine Form behält, wenn er gebacken wird. Sollte er zu warm werden, einfach für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Beim Ausrollen den Teig immer wieder drehen oder wenden, damit er nicht an der Arbeitsfläche kleben bleibt.