

Apfelgalette

80–100 Min

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig:

150 g	Mehl
1 EL	Zucker
95 g	Butter (gekühlt und in Würfel geschnitten)
55 ml	Wasser
0.5 TL	Meersalz jodiert fein

Für die Füllung:

60 g	Weiche Butter
50 g	Zucker
50 g	Mandelmehl
2 Stk.	Eier
3 Stk.	Rote Äpfel
1 Stk.	Zitrone
2 EL	Brauner Zucker
	Mandelblättchen
1.5 TL	Zimt gemahlen
1 Prise	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert fein

Zubereitung

1 Mehl, Salz und Zucker in die Küchenmaschine geben und kurz vermischen. Dann die gewürfelte Butter hinzufügen und weiter mixen, bis die Konsistenz sandig wird. Wasser dazugeben und kurz verrühren. Nun auf eine Arbeitsfläche geben und den Teig formen (nicht zu sehr kneten). Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

2 Für die Frangipane die Butter und den Zucker in einer Rührschüssel kurz verrühren. Ein Ei dazugeben und nochmals kurz verrühren. Mandelmehl, Gewürze und Salz dazugeben und kurz verrühren.

3 Danach die Äpfel waschen und halbieren. Schneide diese in Scheiben (einen halben Zentimeter dick). In eine Schüssel geben, Zitronensaft, braunen Zucker und Zimt hinzufügen und mischen.

4 In der Zwischenzeit den Backofen auf 185 °C vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu einem Kreis mit einem Durchmesser von 30 cm ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Teig mit der Frangipane-Füllung bedecken, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Äpfel auf der Füllung verteilen und die Ränder umklappen.

5 Nun die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. In den Ofen schieben und 30–35 Minuten backen. Vor dem Servieren eine Weile abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und mit Vanilleeis servieren.