

Knusprige Kirsch-Galette mit Vanilleeis

50—60 Min

Zubereitung

1 Im ersten Schritt wird der Teig zubereitet. Hierfür wird zuerst das Mehl mit dem Zucker, Bourbon Vanillezucker und Salz in einer großen Schüssel miteinander verrührt. Nun die Butter in kleinen Stücken hinzugeben.

2 Alles miteinander vermischen und Stück für Stück das kalte Wasser unterrühren. Den Teig solange kneten bis sich eine festere Masse bildet. In Frischhaltefolie einpacken und für etwa 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3 Während der Teig ruht, kann die Füllung zubereitet werden. Die Kirschen werden mit der Stärke und dem braunen Zucker in eine Schüssel gegeben und miteinander verrührt. Das Vanillemark aus der Schote kratzen und ebenfalls untermischen.

4 Anschließend kann der Ofen auf 180 °C vorgeheizt werden. Ein Backblech mit Backpapier auskleiden und den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig gleichmäßig ausrollen.

5 Die Kirschen mit möglichst wenig Saft auf dem Teig verteilen und dabei den Rand aussparen. Der Teigrand wird anschließend über die Kirschen geklappt. Den Rand mit etwas Eigelb bestreichen. Die Butter in feine Flocken hobeln und über den Kirschen verteilen.

6 Die Galette für etwa 20-25 Minuten im Ofen backen und anschließend mit Vanilleeis servieren und lauwarm genießen.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Pkg.	Vanilleeis

Für den Mürbteig

250 g	Weizenmehl
150 g	Kalte Butter
100 ml	Sehr kaltes Wasser
1	Eigelb
3 EL	Milch
3 EL	Kristallzucker
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 EL	Vanillezucker Bourbon

Für die Füllung

400 g	Kirschen (entsteint und halbiert)
50 g	Brauner Zucker
1 EL	Butter
1 EL	Stärke
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz