

Stachelbeer-Galette

Zutaten | 4 Portionen

250 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
150 g	Butter
600 g	Stachelbeeren
1	Vanilleschote
10 g	Ingwer
200 g	Joghurt, griechischer Art
2 EL	Puderzucker

Zubereitungszeit: 30 Min.; Kühlzeit 30 Min.; Backzeit: 30 min.

- Mehl, 65 g Zucker, Salz, Ei und 125 g Butter zügig zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.
- Währenddessen die Stachelbeeren waschen, trocken tupfen und in eine Schüssel geben. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Ingwer schälen und fein reiben.
- Stachelbeeren mit restlichem Zucker, Vanillemark und Ingwer bestreuen und mit einem Löffel untermengen. Abdecken und ziehen lassen.
- Den Teig etwa 4 mm dünn zu einem Kreis ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und Stachelbeeren darauf verteilen (dabei möglichst wenig vom ausgetretenen Fruchtsaft verwenden). Dabei einen etwa 5 cm breiten Rand frei lassen. Den Rand über die Beeren einschlagen und in leichte Falten gelegt fest andrücken.
- Restliche Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Kuchen mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C; Gas: Stufe 3) 20-30 Minuten backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, rechtzeitig mit Backpapier abdecken.
- Herausnehmen und nach Belieben warm oder abgekühlt servieren. Mit Puderzucker bestreuen und mit einem Klecks griechischem Joghurt servieren.

Tipp:

Wer mag, kann Marzipan dünn ausrollen und vor dem backen unter die Stachelbeeren auf den Mürbeteig legen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
219kcal	11 g	27 g	3,2 g	35,4 mg