

# Sommerliche Pfirsich Galette

## Lecker



## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig zusammenkneten.

Die Pfirsiche halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. In einer kleinen Schüssel die Pfirsichspalten mit Stärke und 2 EL Zucker vermengen. In einer zweiten Schüssel Frischkäse mit 2 EL Zucker und Vanilleextrakt verrühren.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Ein Backpapier mit Mehl bestäuben und den Teig darauf etwa 5 mm dick und etwa 30 cm rund ausrollen. Nun die Frischkäsecreme darauf verstreichen und dabei 4-5 cm Rand frei lassen. Pfirsichspalten darauf anrichten und den Rand vorsichtig über die Pfirsiche klappen. Alles mit Mandelstiften bestreuen. In einer Tasse das Ei und die Milch verquirlen, den Rand einpinseln und erneut mit Zucker bestreuen. Die Galette mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen und 30 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Nach dem Backen die Galette mit Puderzucker bestäuben und servieren.

## ZUTATEN

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 150 g Schmand
- 50 g Feinzucker
- 50 ml Pflanzenöl
- 1 TL Vanilleextrakt
- 6 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 5 reife Pfirsiche
- 1 EL Speisestärke
- 150 g Frischkäse
- 2 EL + 2 EL Rohrzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 4 EL Mandeln, gestiftelt

## UTENSILIEN

- mittelgroße Schüssel, 2 kleine Schüsseln, eine Tasse, Schneidebrett, Messer, kleines Sieb