



Erdbeer-Galettes

mit Rhabarber & Kokos



Zutaten für 4-6 Personen:

Teig Das Mehl abwiegen und mit dem Zucker in eine Schale füllen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und kurz in den Teig einarbeiten. 130 g Dinkelmehl (Typ 630) 35 g Zucker Das kalte Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. 50 g Margarine Den Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. 3 EL kaltes Wasser 1 Prise Salz

In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, schälen und in dünne Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und mit dem Rhabarber in eine große Schüssel geben. Mit Zucker, Zitronensaft, Kokosraspeln und Stärke vermengen.

Füllung 200 g Erdbeeren frisch 100 g Rhabarber 1 EL Speisestärke 45 g Zucker 60 g Kokosraspeln 1 EL Zitronensaft frische Minze Puderzucker

Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Den Teig anschließend aus dem Kühlschrank holen, in zwei gleiche Portionen teilen und auf einer bemehlten Fläche zu ca. 3 mm dünnen Kreisen ausrollen. Die Fruchtmischung mittig auf den Teig-Kreisen verteilen und die Ränder von außen hochklappen.

Wer möchte kann den Teig Rand mit etwas verquirltem Ei bestreichen und die Galettes anschließend für 25 Minuten goldbraun backen. Zur Garnierung einige Blätter frischer Minze darauf drapieren und mit Puderzucker und Kokosraspeln bestreuen.