

Kirsch- Galette



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 300 g Mehl
- 150 g kalte Butter
- 120 ml kaltes Wasser
- 1–2 EL Milch zum Bestreichen
- ½ TL Salz
-
- 500 g frische Kirschen
- 2 EL Essig
- 1 EL Honig
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 Prise Pfeffer
-
- 150 g Ziegenfrischkäse
- Kräuter für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig Mehl, Salz, kalte Butter und kaltes Wasser zügig zu einem mürben Teig verkneten. Im Anschluss in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Kirschen (bitte vorab entsteinen) mit Honig, Thymian, Pfeffer und Essig marinieren.
3. Den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
4. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst rund auf eine Fläche von 30 Zentimetern ausrollen.
5. Die Kirschfüllung darauf verteilen, die Ränder zur Mitte klappen und leicht andrücken. Dabei darf gern eine große Öffnung bestehen bleiben.
6. Die Teigränder mit etwas Milch bestreichen und die Galette für 35–40 Minuten im Ofen goldbraun backen.
7. Zum Schluss lauwarm mit Ziegenfrischkäse und frischen Kräutern servieren.