

Tarte/Galette mit Früchten

Für eine Galette von etwa 25 cm Ø:

1 Rezeptur Mürbeteig mit Frischkäse
400 g Früchte, einzeln oder gemischt
z.B. Aprikosen, Zwetschgen oder Rhabarber und Beeren ...
50 bis 70 g brauner Zucker, je nach verwendeter Fruchtart
Prise gemahlene Vanilleschote oder etwas Vanillemark
1-2 Msp. passendes Gewürz z.B. Zimtpulver
2 El passender Fruchtsaft
15 g Speisestärke
Prise Salz

Zubereitung:

1. Die Früchte, je nach Sorte(n) entsprechend vorbereiten (ganz lassen, halbieren, vierteln, in Scheiben schneiden ...)
2. In einer Schüssel Zucker, Vanille, Gewürz, Saft, Stärke und einer Prise Salz glatt rühren. Die vorbereiteten Früchte zugeben und behutsam vermischen.
3. Den Teig etwa 10 Minuten vor dem geplanten Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen, damit er etwas geschmeidiger wird.
Auf einen großen Bogen Backpapier legen.
4. Den Teig zu einem etwa 3 mm dicken Kreis von 30-35 cm Ø ausrollen.
Mit dem Backpapier auf ein Backblech heben.
5. Den Backofen auf 200 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
6. Die Obstmischung auf einer runden Fläche von 25 cm in der Mitte des Teigkreises verteilen. Dann den Teigrand vorsichtig umschlagen, sodass ein Teil der Obstfüllung in der Mitte unbedeckt bleibt – dabei den umgeschlagenen Teigrand in grobe Falten legen.
Falls der Teig bei der Bearbeitung zu weich geworden ist, die Galette vor dem Backen für etwa 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
7. Den eingeklappten Rand der Galette mit der restlichen Marinade von den Früchten bestreichen.
8. Im heißen Backofen auf der unteren Schiene etwa 35-40 Minuten backen.
Nach der Hälfte der Backzeit das Backblech um 180 Grad drehen.
Wenn der Teig goldbraun ist, den Boden kontrollieren, er muss knusprig braun sein, damit er nicht durchweicht.
Aus dem Backofen nehmen und vor dem Servieren auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.

Mürbeteig mit Frischkäse aus *The Pie and Pastry Bible* von R.L. Beranbaums

Für eine Form von etwa 25 cm Ø:

120 g Butter, in 2 cm große Würfel geschnitten
185 g Weizenmehl Type 405
¼ Tl Salz
Prise Backpulver
85 g Frischkäse
2 Tl Apfelessig o.ä.
2-3 El Sahne

Zubereitung:

1. Die Butterwürfel in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 1 Stunde in den Gefrierschrank legen.
2. Das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver in einen Gefrierbeutel füllen und mindestens 30 Minuten tiefkühlen.
3. Die Mehlmischung in einen Universalmixer geben und kurz durchmischen.
4. Den Frischkäse hinzufügen und nochmals kurz mixen, bis die Mischung die Konsistenz von groben Bröseln angenommen hat.
5. Die gefrorenen Butterwürfel zugeben und in Intervallen mixen, bis alles zu Krümeln verarbeitet ist.
6. Essig und Sahne zugeben, wieder in Intervallen mixen, bis sich die Krümel zu einem Teig zusammenfügen.
7. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen zusammendrücken, bis sich alles verbindet.
8. In Frischhaltefolie wickeln und etwas flach drücken.
Für mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank legen.