

HEIDELBEER-GALETTE MIT VANILLEEIS

ZUTATEN

260 g kalte Butter
300 g b*Mehl
3 EL b*Zucker
etwas Salz
200 g Heidelbeeren
2 EL Orangenblütenhonig
6-8 Kugeln b*Eiscreme Vanille

... SO GEHT'S

1. 200 g Butter in kleine Würfel schneiden,
2. zusammen mit Mehl, Zucker und einer Prise Salz zu einem glatten Mürbeteig kneten.
3. Wenn der Teig zu trocken ist 1-2 EL Wasser zugeben.
4. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
5. Backofen auf 200 °C Ober/-Unterhitze vorheizen.
6. 60 g Butter schmelzen.
7. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und mit 2/3 der geschmolzenen Butter einpinseln.
8. Blaubeeren waschen und etwas trocken tupfen.
9. Heidelbeeren auf dem Teig verteilen, dabei 2-3 cm am Rand frei lassen.
10. 2 Esslöffel Orangenblütenhonig darauf verteilen.
11. Anschließend den Rand über die Blaubeeren klappen, leicht andrücken.
12. Rand mit restlicher Butter einpinseln.
13. Galette im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
14. Vanilleeis mit heißem Galette servieren.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT