

Apfelgalette mit dem Steiermark Genuss Apfel

Zutaten:

Für den Teig:

- 160g Mehl
- 20g Zucker
- ½ TL Salz
- 120g Butter, gewürfelt
- 3 EL Eiswasser

Für die Äpfel:

- 4 Äpfel
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 50g Butter
- Ein Ei

Zubereitung:

1. Vermische Mehl, Zucker und Salz in einem Food Processor mit dem Messeraufsatz. Gib die Butter dazu und vermische alles in kurzen Intervallen, bis es an feuchten Sand erinnert.
2. Gieße dann 3 EL eiskaltes Wasser dazu und mixe die Mischung erneut in kurzen Intervallen. Sobald sich der Teig zu einer Kugel formt und am Rand zusammenkommt, ist er fertig. Wenn der Teig noch zu trocken ist, dann gib esslöffelweiße noch eiskaltes Wasser dazu.
3. Nimm den Teig aus dem Food Processor, wickle ihn fest in Frischhaltefolie ein und lass ihn mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten.
4. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus, bis er einen Durchmesser von 30 cm hat. Setze einen Tortenring mittig mit ca. 23 cm Durchmesser auf und drücke ihn nur ganz leicht an. So entsteht eine Markierung, die dir zeigt, wo du die Äpfel auflegen sollst.
6. Entferne das Kerngehäuse der Äpfel, halbiere sie und schneide sie in möglichst dünne Scheiben. Fächere diese vorsichtig auseinander und lege sie kreisrund auf den Teig. Beginne am äußeren Rand der markierten Fläche.
7. Vermische Zucker und Zimt und bestreue damit die Äpfel. Verteile anschließend kleine Butterflocken über die Äpfel.
8. Klappe mithilfe einer Teigkarte den überstehenden Teig nach innen über die Äpfel und falte ihn dabei alle 8-10 cm leicht ein, bis du einmal rundherum bist.
9. Verquirle das Ei, bestreiche damit den Teigrand und backe die Galette 30-40 Minuten, bis die Äpfel weich und der Rand goldbraun ist.