

Schnelle Blaubeer-Galettes

Küche Backen, Desserts

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
4 GALETTES	15 MINUTEN	20 MINUTEN

Zutaten

- 150 g frische Blaubeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 3 EL Zucker
- 2 EL Speisestärke
- 1 Rolle Blätterteig (am besten frisch aus dem Kühlregal)
- 2 EL Butter
- 1 Ei

Anleitungen

1. Backofen auf 220°C vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Blätterteig in vier gleich große Stücke teilen und mit Abstand zueinander auf das Backpapier legen.

3. Blaubeeren unter fließendem Wasser kurz waschen, ggf. Stiele abzupfen und sehr gut abtropfen lassen.
Beeren in eine Schüssel geben, mit dem Zitronensaft mischen, nur leicht abtropfen lassen.

4. Speisestärke und Zucker in einer Schale mischen, die Blaubeeren dazu geben und alles gründlich durchmischen, so dass die Beeren von Stärke und Zucker bedeckt sind.

5. Blaubeeren mittig auf die Blätterteigstücke verteilen, dabei einen gut 1cm breiten Rand auslassen.
Nun die Ränder nach innen klappen, so dass die Beeren wie in einem Körbchen liegen. Auf jede Galette noch 1/2 EL Butter geben.
Ei verquirlen und die Ränder der Galettes damit bestreichen.

6. Galettes auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens für 20 Minuten backen. Der Rand sollte schön knusprig braun und die Blaubeeren "aufgekocht" sein.

7. Die fertigen Galettes auf einem Kuchenrost kurz abkühlen lassen und noch warm genießen.
Ggf. mit einem Klecks Sahne und/oder einer Kugel Eis servieren.