

Knusprige Galette mit Birne, Nugat & Granatapfel



Nachdem ich letztes Jahr endlich mal eine Galette ausprobiert hatte, allerdings in herzhafter Version, wollte ich dieses Jahr mal noch eine süße für Naschkatzen nachschieben. Da ich von den [Madeleines](#) noch Nugat übrig hatte und wir zurzeit immer Birnen im Haus haben, lag eine Galette mit Birne und Nugat nahe, zumal das eine geniale Kombi ist, wie ich finde.

Granatapfelkerne geben der knusprigen Galette am Schluss den fruchtig-säuerlichen und auch farblichen Pfiff.

Galettes sind auch super „Kuchen“ für Leute, die es nicht so

mit dem genauen Auslegen von Formen mit Teig haben. Hier muss man es nämlich nicht so genau nehmen, was den Rand, Durchmesser oder die Teigdicke angeht.



Der Vollkornanteil in der Galette sorgt für einen extra knusprigen Teig und mehr Charakter. Dinkelvollkorn – vor allem frisch gemahlen – hat immer etwas Nussiges, finde ich.

Natürlich könnt ihr den Teig auch mit 100% Dinkelmehl Type 630 machen, dann könnt ihr auch 200 g nehmen. Da Vollkornmehl immer etwas mehr Feuchtigkeit zieht, hatte ich ein klein bisschen weniger Mehl genommen.

Für 2 kleine oder 1 große Galette:

100 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)
90 g Dinkelmehl 630
1 große Prise Kurkuma
10 g Puderzucker
90 g kalte Butter, fein gewürfelt
60 ml kaltes Wasser
1 Prise Salz

BELAG:

ca. 300–400 g große feste, grüne Birne
100 g Nugat, zimmerwarm
2 EL Granatapfelkerne

Für den Teig alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Schüssel wiegen und mit den Fingern zu einer fein-krümeligen Masse verarbeiten. Dann nach und nach das Wasser zufügen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und zugedeckt mindestens 1 Stunde kühlen.

Ein Blech mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Die Birnen waschen und trocknen. Am Stiel nehmen, aufrecht stellen und von außen dünne Scheiben schneiden, bis das Kerngehäuse erreicht ist, dann die zweite Seite ebenso herunterschneiden. Das restliche Fruchtfleisch an den kurzen Seiten ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Das Nugat mit einem scharfen Messer in feine Scheiben und Streifen schneiden oder hobeln.

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Den Teig halbieren und auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen und aufs Blech legen. Die Nugatscheiben darauf verteilen und dabei einen Rand frei lassen. Dann die Birnenscheiben hübsch darüberlegen, weitere dünne Streifen Nugat entlang des Randes legen und den Teigrand etwas über die Birnen klappen und das Nugat am Rand damit einschließen. So hat man auf jeden Fall zwischen den Randschichten immer Nugatfüllung und der Rand ist nicht zu trocken.

Die Galette ca. 35 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Direkt nach dem Backen die Granatapfelkerne darüberstreuen, damit sie leicht warm werden.

Am besten lauwarm vernaschen.



Wenn ich das nächste Mal diese Galettes backe, werde ich die doppelte Menge machen. Naschkater schaute mich ganz bedröppelt an, als er feststellte, dass für die Kaffeepause am nächsten Tag nur 3 Stückchen übrig waren.

Das Rezept reicht gut für 4 Personen, für mehr aber auch nicht – dafür sind die Galettes zu knusprig, zartschmelzend und köstlich.

Ich hoffe, euch schmecken sie genauso gut wie uns und wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

