



ZUTATEN

(für etwa 3-4 kleine Galettes oder eine große)

100 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
75 g Butter
1 EL Puderzucker
60 ml Wasser

3-4 reife Aprikosen
1 Prise Zucker
1 Hand voll Mandeln

1 Eigelb
1 EL Milch

ZUBEREITUNG

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Sollte der Teig zu trocken sein, einfach etwas mehr Wasser nehmen und wenn er zu feucht ist, dann einfach etwas mehr Mehl. Den fertigen Teig in den Kühlschrank geben und etwa 20 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit ein Blech mit Backpapier vorbereiten und den Backofen auf 180 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Aprikosen waschen, entsteinen und in schmale Spalten schneiden. Die Mandeln grob hacken.

Den Teig nach dem Kühlen aus dem Kühlschrank nehmen und im Anschluss in 3 oder vier Stücke teilen. Jede Portion dünn und rund ausrollen. Dann die runden Teigplatten auf das Blech legen und die Aprikosen in die Mitte geben. Mit einer Prise Zucker bestreuen. Die Ränder nun umklappen und leicht zusammen und andrücken. Eigelb mit Milch verrühren und zum Schluss die Galettes damit bestreichen. Die gehackten Mandeln darüber geben und das Blech in den Ofen geben. Dort etwa 30 Minuten backen. Die Aprikosen-Galettes sind fertig, wenn der Teig eine leichte Farbe bekommen hat. Ihr könnt diese mit einer Kugeln Eis servieren oder pur.