

Benötigte Zutaten

Für den Mürbteig

150 g	Premium Teebutter (kalt)
250 g	Mehl
2	Eier (Größe M)
2 EL	Zucker
etwas	Salz

Für die Füllung

150 g	Premium Topfen
2 EL	Zucker
1/4 TL	Zimt
250 g	Beeren (gemischt)

Für das Zitronenmelissen-Pesto

1	Bio-Zitrone
1 Bund	frische Zitronenmelisse
50 g	Mandeln
	Mark einer Vanilleschote
100 ml	Sonnenblumenöl (oder Rapsöl)
2 EL	Honig

Beeren Blüten Galette mit Zitronenmelissen-Pesto

Der süße Geschmack von frischen Beeren und die wunderbare Zitrus-Note vom Zitronenmelissenpesto – so schmeckt der Sommer, der heute in Form einer feinen Mürbteig-Galette mit cremiger Topfenfülle und buntem Beeren-Topping köstlich serviert wird.

Anleitung

1. Die kalte Butter würfeln und mit Mehl, Eiern, Zucker und etwas Salz zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten.

2. Den Mürbteig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank rund 30 bis 60 Minuten kaltstellen.

3. Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen.

4. Den Topfen mit Zucker und Zimt vermengen und auf dem Teig verteilen, dabei zum Rand hin rund fünf Zentimeter aussparen.

5. Die Beeren darauf verteilen und Teigränder einschlagen.

6. Die Galette im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für rund 50 Minuten backen.

7. In der Zwischenzeit das Zitronenmelissen-Pesto zubereiten, dafür die Bio-Zitrone heiß waschen, die Zesten abreiben und den Saft auspressen.

8. Die Zitronenmelisse waschen, trocknen und mit Zitronensaft und -zesten, Mandeln, Vanillemark und etwas Öl mit dem Stabmixer pürieren.

9. Das restliche Öl einfließen lassen, mit Honig abschmecken und erneut pürieren.

10. Die ausgekühlte Beerengalette mit Pesto und Gänseblümchen garniert servieren.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at