

POLENTA-GALETTE MIT PFIRSICHEN

(etwa 20cm, das sind 3-4 Portionen)

Zutaten

Für den Teig

- 110g Mehl
- 25g Polenta (Maisgrieß, ungekocht)
- 2 TL brauner Zucker
- 1/2 Bio-Orange (die abgeriebene Schale)
- 100g kalte Butter
- 25ml eiskaltes Wasser

Für die Füllung

- 400g Weinbergpfirsiche
- 25g brauner Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 TL geschmolzene Butter
- 1/2 Bio-Orange (der Saft)

Außerdem

- 1/2 Ei
- 2 TL brauner Zucker
- Mehl zum Ausrollen

Zubereitung

Für den Teig das Mehl, Polenta, Zucker und die abgeriebene Orangenschale mischen. Die kalte Butter in Stückchen kurz unterkneten und am Ende das eiskalte Wasser ebenfalls nur kurz unterkneten. Den Teig abgedeckt für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Pfirsiche waschen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Zucker, Mehl, Butter und Orangensaft mischen und die Pfirsiche unterheben.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2mm dünn und einigermaßen rund ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Pfirsiche kurz abtropfen lassen und in die Mitte des Teiges geben, es sollte ein 5cm großer Rand bleiben. Den Rand über die Pfirsiche klappen. Das halbe Ei verquirlen, den Rand damit bestreichen und mit dem braunen Zucker bestreuen. Die Galette im vorgeheizten Backofen bei 190°C (Ober-/Unterhitze) 25-30 Minuten backen. 15 Minuten abkühlen lassen und genießen - gerne auch mit einer Kugel Vanilleeis!

