



OVO GALETTE



ZUBEREITUNG OVO GALETTE

ZUTATEN

- 280 g Halbweissmehl
- 1 EL Rohrzucker
- 1 TL Salz
- 100 g Butter, in Stücken, kalt
- 1 dl Wasser, eiskalt

- 3-4 EL Ovomaltine Crunchy Cream
- 500 g Erdbeeren, gewaschen, in Scheiben
- 1 Ei, verklöpft
- wenig Zucker

ZUBEREITEN

1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Die Butter hinzufügen und rasch mit dem Teig verkneten.
2. Eiskaltes Wasser begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
3. Teig auf einem Backpapier ca. 30 cm Ø auswallen. Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech geben.
4. Den Teig mit Ovomaltine Crunchy Cream bestreichen, dabei rundum einen 4 cm Rand frei lassen.
5. Erdbeeren in Scheiben auf der Crunchy Cream verteilen, Teigrand darüberlegen.
6. Ovo Galette mit Ei bestreichen, wenig Zucker darüberstreuen.
7. Für ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen.
8. Ovo Galette herausnehmen, auskühlen und nach Belieben mit geschlagenem Rahm oder Eis servieren.

Tipp: Erdbeeren mit saisonalen Früchten ersetzen.