

# Galette



**Zutaten  
für 4 Personen**

**Für den Teig:**

200 g Dinkelmehl Typ 1050  
90 g Almbutter, kalt  
90 ml Wasser, kalt  
½ TL Salz  
½ TL Kräuter der Provence,  
getrocknet

**Für die Füllung:**

150 g Almwiesenkäse  
2-3 Birnen  
125 g Blauer Vasall  
40 g gehackte Walnüsse  
Frischer Thymian  
2 TL Honig

**Zum Bestreichen:**

1 Eigelb  
2 EL Heumilch

**Zubereitung:**

1. Für den Teig Mehl, Almbutter, Wasser, Salz und Kräuter der Provence zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Währenddessen den Almwiesenkäse reiben und den Blauen Vasall würfeln.
3. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte auf ca. 30 cm Durchmesser ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und den Almwiesenkäse darauf verteilen. Dabei einen Rand von ca. 5 cm lassen.
4. Die Birnen waschen, vierteln, entkernen und längs in Scheiben schneiden. Nun fächerförmig auf dem geriebenen Almwiesenkäse verteilen.
5. Den gewürfelten Blauen Vasall auf den Birnen verteilen und den Thymian darüber streuen. Den Rand der Galette überlappend nach innen umklappen.
6. Eigelb und Milch in einer kleinen Schüssel verquirlen und den Rand der Galette damit einstreichen.
7. Die Galette im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Umluft für ca. 30 Minuten backen.
8. Aus dem Ofen nehmen, den Honig darüber geben und warm servieren.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**

aus Heumilch g.t.S.

