

CARAMEL-GALETTE



Butter. Die Natur braucht keine Zusatzstoffe.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

- 1 Blech von 22-24 cm Ø
- Butter und Mehl für das Blech
- 200 g gesalzene Butter, weich
- 125 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 75 g weiche Caramels, fein gehackt
- Puderzucker zum Bestäuben



ZUBEREITUNG

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Vanillezucker dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, mit den Caramels darunterühren.

2 Teig im bebutterten und bemehlten Blech verteilen, glatt streichen. Galette in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. Lauwarm oder ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben und in Stücke geschnitten servieren.

Gesalzene Butter durch 200 g Butter und ½ TL Salz ersetzen.

Die Caramels können auch vollständig weggelassen werden.

Nach Belieben Caramels durch gehackte Schokolade ersetzen.

Die Caramel-Galette lässt sich 5-6 Tage in Folie gewickelt aufbewahren.