



### **Papaya-Galetten** (für 4 Personen)

- 150 g Blätterteig
- 1 Papaya (ca. 360 g)
- ½ Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Zucker
- 20 g Butter
- 4 Kugeln Erdbeer- oder Himbeer-  
glace

Vom ausgewallten Blätterteig 4 Rondellen von 12 cm Ø ausstechen und auf ein Blech setzen. Die Papaya schälen, längs halbieren und Kerne entfernen. Etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Blätterteigrondellen mit den Papaya-Scheiben belegen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220° 12–14 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Zitronensaft, den Zucker und die Butter 1–2 Minuten kochen und kurz vor Ende der Backzeit die Rondellen damit bestreichen.

Die gebackenen Papaya-Galetten anrichten und mit Glace servieren.