



## MINI-GALETTES MIT ERDBEEREN

### Zutaten:

Für 5 Stück

Für den Mürbeteig:

225 g Dinkelmehl  
40 g Rohrröhrzucker  
140 g kalte Butter  
2 EL kaltes Wasser  
1 Prise Salz

Für den Belag:

1 EL Paniermehl  
300 g Erdbeeren

Zum Garnieren:

etwas Sahne  
3 EL Mandelblättchen  
1 EL Zucker

Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Butter, Wasser und Salz mit den Knethaken eines Rührgerätes oder per Hand zu einem Teig verkneten. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen, das Grün entfernen und in Scheiben schneiden.

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (180 Grad Umluft) vorheizen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu fünf 15 cm großen Kreisen ausrollen. Diese brauchen nicht perfekt rund werden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Boden der Galettes mit etwas Paniermehl bestreuen, mit Erdbeeren belegen, dabei einen Rand von ca. 2-3 cm frei lassen. Den Rand Stück für Stück umklappen, so dass die Erdbeeren ein wenig bedeckt sind. Den Rand mit etwas Sahne bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Zum Schluß die Erdbeeren und den Rand mit Zucker bestreuen. Ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.  
Am besten lauwarm, mit Vanilleeis oder Sahne, genießen