



# Rote Beete-Galette mit Rhabarber und Haselnuss-Frangipane



## Zubereitungszeit:

20 Min.

## Zutaten:

für 2 Personen:

- [2 Vollgemüse Tortilla](#) Rote Beete
- 200g Rhabarber
- ein paar Himbeeren
- 3 EL Orangensaft
- 20g Zucker
- 90g veganes Streichfett
- 100g Puderzucker
- 100g gemahlee Haselnüsse
- 1 Prise Salz
- 2 EL Speisestärke
- 3 EL Apfelmus
- 1/2 TL Kardamom

## Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Rhabarber putzen und schräg in kleine Stücke schneiden. Mit Himbeeren, Orangensaft und Zucker in eine Ofenform geben und 10 Minuten im Ofen bissfest schmoren.

Veganes Streichfett mit Puderzucker, Haselnüssen, Salz, Speisestärke, Apfelmus und Kardamom in der Küchenmaschine cremig mixen. Rote Beete Tortillas auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.



Frangipane darauf verstreichen, dabei einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Den Rand ringsherum über die Creme klappen und den Rhabarber ohne die Schmorflüssigkeit auf der Creme verteilen.

Galette 8-10 Minuten backen und mit der Schmorflüssigkeit vom Rhabarber beträufelt servieren. Dazu passt super ein großer Klecks veganes Vanilleeis.