

ROTE BEETE-GALETTE MIT RHABARBER UND HASELNUSS-FRANGIPANE

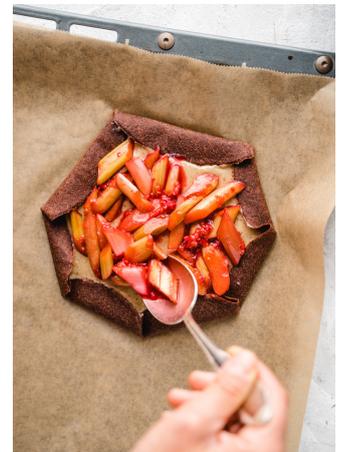
🕒 20 MIN

🌿 VEGAN

🌾 GLUTENFREI

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Vollgemüse Tortillas Rote Beete
200g Rhabarber
ein paar Himbeeren
3 EL Orangensaft
20g Zucker
90g veganes Streichfett
100g Puderzucker
100g gemahlene 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.

