

Feuillantine mit Himbeeren und Sahne

Zutaten für die Galettes (für 8 Portionen):

- 40 g Mehl
- 2 (Größe M) Eiweiß
- 80 g Puderzucker
- 65 g Butter

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Schablone aus einem zweiten Bogen Backpapier sechs Kreise mit 8 cm Durchmesser aufzeichnen (am besten mit einem Zirkel), dabei etwa 2 cm Abstand zwischen den Kreisen lassen. Die Kreise ausschneiden und wegwerfen. Das Backpapier mit den Löchern dient als Schablone.

Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Mehl in eine Schüssel sieben. Eiweiß mit einem Handrührgerät anschlagen, den Puderzucker dazugeben und anschließend richtig schön steif schlagen. Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl vorsichtig unter das geschlagene Eiweiß heben. Zum Schluss die geschmolzene Butter dazulaufen lassen.

Die Schablone auf das ausgelegte Backpapier legen und die Teigmasse dünn auf die Löcher auftragen. Die Schablone vorsichtig abnehmen. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 6 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig mit einem Spachtel vom Backpapier abheben. Auf einem Gitterrost vollständig auskühlen lassen. Diese Prozedur wiederholen, bis alle Galettes (4 Bleche à 6 Stück) gebacken sind.

Zutaten für die Füllung:

- 250 g Sahne
- 500 g frische Himbeeren
- 3 TL Zucker
- 3 TL Zitronensaft
- zum Bestäuben: Puderzucker

Sahne steif schlagen. Von den Himbeeren die schönsten heraussuchen und beiseitelegen (pro Portion etwa 10 Stück). Die restlichen Früchte in zwei Portionen teilen. Eine Hälfte mit einer Gabel in einem tiefen Teller zerdrücken, mit etwas Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Mit der geschlagenen Sahne behutsam vermischen. Die andere Hälfte der Himbeeren pürieren und das Püree ebenfalls mit etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 14.05.2024

Koch/Köchin: Léa Linster

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen