

# Glutenfreie Pflaumen-Galette (Vegan)

Prep Time: 20 Min

Cook Time: 30 Min

Total Time: 1 Hr

Alnavit

## Zutaten Für Eine 26cm Galette

### Teig

130 g Reismehl  
30 g Buchweizenmehl  
30 g gem. Haferflocken  
40 g Tapiokastärke  
2 TL gem. Flohsamenschalen  
1/4 TL Salz  
130 g pflanzliche Margarine (in meiner Version: Alsan)  
1 TL festes Kokosöl  
30 ml eiskaltes Wasser  
1 TL Erythrit Zucker  
1 TL Zitronensaft  
1/2 TL Zimt

### Füllung

30 g geh. Cornflakes  
50 g geh. Cookies (in meiner Version: Super-Cookies von Alnavit)  
1 TL Zimt  
3-4 rote Pflaumen  
3-4 gelbe Pflaumen  
5-6 Zwetschgen  
70 g Erythrit Zucker  
10 g Speisestärke  
1 TL Zimt  
Prise Kardamom  
1/2 TL Zitronensaft  
1 TL flüssige pflanzliche Margarine (in meiner Version: Alsan)



## Zubereitung

### Teig

1. Die trockenen Zutaten miteinander vermengen. Die pflanzliche Margarine in kleinen Stücken dazu geben und unterkneten, bis eine krümelige Masse entsteht.
2. Wasser, Zitronensaft und festes Kokosöl dazugeben. Verkneten, bis eine Teigkugel entsteht.
3. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für circa 1 Stunde kalt stellen.

### Füllung

1. Cornflakes und Cookies grob zerkleinern und mit Zimt vermengen.
2. Die Früchte entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Erythrit, Speisestärke, Zimt, Kardamom und Zitronensaft vermengen und die Fruchtscheiben damit bestreuen.
4. Den Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Den Galette Teig dünn (circa 1 cm dick) ausrollen. Den Teig mit der flüssigen Margarine bepinseln und mit den Cookie-Cornflakes Bröseln bestreuen, dabei rundherum einen Rand von circa 2-3 cm aussparen.
6. Die Fruchtscheiben überlappend in der Galette verteilen.
7. Anschließend den Rand vorsichtig umklappen.
8. Die Galette mit 2 EL pflanzlicher Milch bepinseln und mit etwas Erythrit bestreuen.
9. Die Galette für circa 20-30 Minuten backen.

### Hinweis

glutenfreies Rezept, laktosefreies Rezept, veganes Rezept, zuckerfreies Rezept, sojafreies Rezept

Hinweise für Rezeptvariationen stehen im Blogpost!

freiknuspfern <http://freiknuspfern.de/>