

DOLCI

Tradition. Zartheit. Dolce Vita.



2 Stunden / Leicht / Dolce Vita

Die Crostata ist eine der ältesten und beliebtesten Süßspeisen Italiens – und in keiner italienischen Familie wegzudenken. Ob mit Aprikose, Feige oder Amarena-Kirsche: Der buttrige Mübeteig und die fruchtige Marmellata verschmelzen zu einem simplen, aber ehrlichen Genussmoment.

ZUTATEN:

300 g Mehl (z. B. Tipo 00)
150 g kalte Butter, in Würfeln
120 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eigelb + 1 ganzes Ei
Schale einer Bio-Zitrone (optional)

Für die Füllung:

- 250-300 g hochwertige italienische Marmellata

ZUBEREITUNG

Für den Mübeteig Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale mischen. Butterwürfel rasch einarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht. Eier dazugeben und schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, 1 Stunde kühl stellen. Zwei Drittel des Teigs auf bemehlter Fläche ausrollen und die gefettete Tarteform damit auskleiden. Überstehende Ränder abschneiden. Marmellata gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Im klassischen Gittermuster über die Marmelade legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 30-35 Minuten backen, bis goldgelb. Danach abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben oder pur genießen.

Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Fruchtaufstrich Feige 335g Glas von Alpe Pragas, Mehl Tipo 00-FROLLA von Molino Dallagiovanna, Eier frisch aus Freilandhaltung 6 Stück von Lüch da P'cei

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf [waurig.com/rezepte](https://www.waurig.com/rezepte)

