

Toskanische Crostata

Für die Crostata brauchst du:

- 300 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 Ei und 1 Eigelb
- Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 Glas (ca. 200 – 250 g) deiner Lieblingsmarmelade

Zubereitung der Crostata:

1. Die Zucker und die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. In einer Rührschüssel das Mehl, die Eier, das Salz und die abgekühlte Zucker-Butter-Masse dazugeben und zu einem Teig verkneten.
3. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Eine runde Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand mit etwas Butter einfetten.
5. Den Teig in zwei Teile teilen.
6. Die erste Hälfte rund ausrollen und damit die Springform auslegen.
7. Mit deiner Lieblingsmarmelade bestreichen.
8. Nun die zweite Hälfte ausrollen, in Streifen schneiden und als Gitter auf die Marmelade legen. (Eventuelle Übergänge lassen sich gut mit einem ausgestochenen Herzchen verschönern ;-)).
9. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze oder 175°C Umluft für ca. 40 Minuten backen.
10. Du kannst die Crostata wie einen Kuchen zum Dessert servieren oder sie auch als kleine süße Beilage zum Kaffee reichen.
11. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*.