Crostata – Italienischer Mandelkuchen mit Feigen oder Birnen & Heidelbeeren





Eine Freundin von mir ist halbe Italienerin und eine genauso große Genießerin wie ich. Wenn wir beide zusammen sind, kommen wir früher oder später immer auf ein Thema zu sprechen: Essen. Meist ist es früher. Und dann schwelgen wir in italienischen Rezepturen oder Genusserinnerungen und mampfen dabei Gebackenes – sie ist nämlich die dankbarste Abnehmerin meiner Backerzeugnisse, wenn ich mal wieder einen kleinen Küchenanfall hatte.

Schon letztes Jahr hat sie mir eine Crostata di fichi ins Ohr gesetzt, einen italienischen Mandelkuchen mit Feigen. Italienisch ist bei mir ja grundsätzlich gut, und Feigen liebe ich über alles. Der Kuchen stand also fest auf der to bake- Liste.

Leider schaffte ich es letztes Jahr nicht mehr, die Feigensaison auszunutzen. Aber dieses Jahr klappte es und ich konnte bei einer Freundin eine große Schüssel reifer Früchte ernten.

Als Rezept nahm ich eines von Jamie Oliver aus seinem Buch „Genial italienisch“. Allerdings verringerte ich, wie meist, die Zuckermenge ein wenig und veränderte noch ein paar Kleinigkeiten.

Das Ergebnis war so lecker, dass ich den Kuchen eine Woche später zu einer Hochzeit mitbrachte – allerdings nicht mit Feigen, weil sich bei denen ja leider die Geister sehr scheiden.

Da ich erfuhr, dass Aprikosen schon in der Hochzeitstorte sein würden, entschied ich mich für Birnen und Heidelbeeren. Und ich muss sagen: diese Kombination war göttlich und zudem farblich mit den Beeren ein doppelter Hingucker!

Zudem wurde die Crostata mit jedem Tag besser. Wir frühstückten am Tag nach der Hochzeit noch die Kuchenreste und an diesem dritten Tag schien sich der Genuss (trotz langsam eintretender Kuchen-/Torten- Übersättigung) noch verdreifacht zu haben… =)

Crostata – Italienischer Mandelkuchen mit Feigen oder Birnen & Heidelbeeren


Hier das Rezept:

Mürbteig:
125 g Butter
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
Mark einer Vanilleschote
Abgeriebene Schale einer Zitrone
2 große Eigelbe
2 EL kalte Milch oder Wasser
Mandelmasse:
280 g gemahlene Mandeln (am besten ohne Schale)
50 g Mehl
250 g Butter
150 g feiner Zucker
2 große Eier
1 EL Grappa oder Zitronensaft
abgeriebene Schale von mindestens 1 Zitrone
15 Feigen
etwas Agavendicksaft oder flüssigen Honig
2 frische Thymianzweige
oder
3 Birnen
1 Schale Heidelbeeren

Teig:
Butter mit Puderzucker und Salz geschmeidig rühren. Dann das Mehl, Vanillemark, Zitronenschale und Eigelbe untermischen. Wenn sich alles zu Streuseln ballt, die Flüssigkeit zugeben, bis ein glatter Teig entstanden ist. Nicht zu viel kneten.
Zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und in Folie gewickelt eine Stunde kalt stellen.
Mandelmasse und Früchte vorbereiten.
Mandelmasse:

Butter und Zucker cremig rühren. Eier, Zitronenschale und den EL Flüssigkeit dazu geben.
Mandeln und Mehl mischen und einrühren, damit eine glatte Masse entsteht.
Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.
Früchte:
Feigen entstielen und oben kreuzweise einschneiden. Mit dem Daumen unten dagegen drücken, damit sie ein wenig aufplatzen.
oder
Birnen entkernen und in feine Spalten schneiden.
Teig:
Mürbteig ausrollen, in eine gebutterte Tarteform geben (am besten mit herausnehmbarem Boden, eine normale Springform tut es aber auch) und etwa 12 Minuten backen.
Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
Den Ofen auf 170 °C herunter schalten.
Die kalte Mandelmasse auf den leicht abgekühlten Boden streichen.
Die Feigen hineinsetzen oder die Birnen und Heidelbeeren kreisförmig auf der Mandelmasse verteilen.
Über die Feigen noch etwas Agavendicksaft oder Honig geben und den Thymian über die Crostata streuen.
Etwa 40 Minuten backen, bis die Crostata goldbraun und fest, innen aber noch weich ist.
Mindestens eine halbe Stunde abkühlen lassen.[nurkochen]




Vielleicht probiert ihr das Rezept noch mit ganz anderen Früchten aus. Falls ja, würde ich mich freuen, von euren Erfahrungen zu lesen!
Auf jeden Fall wünsche ich euch ganz großen Genuss mit diesem italienischen Klassiker, ob traditionell oder neu interpretiert!
Eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest

0

Send email