

Crostata di marmellata – Tarte mit Himbeermarmelade



Letztes Wochenende war ich viel unterwegs. Die Naschkatzeneltern waren zu Besuch und wir haben unglaublich schöne Ausflüge gemacht. Was man alles entdeckt, wenn man mal wieder Touristin in der eigenen Region spielt! Kennt ihr das auch? Im Alltag nutzt man die vielen tollen Möglichkeiten, die sich direkt vor der Nase befinden, meist gar nicht. Umso schöner, wenn man sie dann mit Besuch gemeinsam entdecken kann!

Natürlich blieb da keine Zeit zum Backen, aber das holte ich dann am Montag nach. Den Wochenanfang hatte ich mir auch noch frei genommen, um mal den Resturlaub vom letzten Jahr

abzubauen und um abzuarbeiten, was am Wochenende liegen geblieben war. Zum Beispiel, den Blog zu füttern. =)

Passenderweise hatte ich mich beim Schmökern im neuesten Backbuch „[La vita è dolce](#)“ in die crostata verguckt.

Seit ich denken kann, liebe ich diese einfache, bodenständige Tarte. Letztes Jahr gab es [im Piemont](#) fast jeden Morgen diese Köstlichkeit auf dem Büffet. Spätestens da war es beschlossen: die muss ich auch mal backen!

Das Tolle an crostata ist: Die Zutaten für die simple Tarte hat man eigentlich fast immer da. Mehl, Puderzucker, Butter, Eier und Marmelade – klingt schwer nach Vorratskammer, oder? Und genauso simpel wie die Zutatenliste ist die Zubereitung.



Wer es nicht so hat mit Teigausrollen, kann den Teig notfalls auch dünn in die Form drücken. Das Gitter kann man irgendwie machen, es muss nicht perfekt sein. Und bei der Marmellata (korrekterweise müsste man ja Konfitüre sagen...) kann man nehmen, was am besten schmeckt. Ich mag Himbeere gern, weil sie noch so eine schöne Säure mitbringt, die gegen das Süß anspielt.

Die Teigmenge ist recht groß (laut Rezept für 2 Böden oder 1 Tarte plus Gitter), also nehmt entweder eine wirklich große Tarteform oder macht es wie ich und nehmt eine normale Tarteform und eine kleine Springform. So hatte Naschkater direkt eine kleine crostata zum Kosten und ich eine große zum Fotografieren. =)

Für 12 Stück:

500 g Dinkelmehl 630

120 g Puderzucker

300 g Butter

1 Prise Salz

1 ganzes Ei + 1 Eigelb

Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1 Glas (ca. 280 g) Lieblingskonfitüre

(1 Eiweiß zum Bestreichen)

Das Mehl mit dem Puderzucker, der Butter und dem Salz (am besten in der Küchenmaschine) zu feinen Bröseln verarbeiten. Das ganze Ei, Eigelb und Zitronenabrieb dazugeben und kurz verarbeiten, bis sich alles zu einem Teig verbindet.

Den Teig halbieren und beide Teile zu großen Scheiben formen. Jeweils in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen. Nach etwa 30 Minuten weiterverarbeiten.

Den Teig 3-4 mm dick ausrollen – ich habe ihn auf Backpapier und mit Frischhaltefolie ausgerollt – und die Form damit

auskleiden. Den überstehenden Teig am Rand abschneiden und fürs Gitter verwenden. Die Konfitüre gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Den übrigen Teig ebenfalls dünn ausrollen, in gleichmäßige Streifen schneiden und die Konfitüre damit belegen. (Wenn der Teig zu warm wird, noch einmal kurz in den Kühlschrank damit! Die Tarte währenddessen am besten auch.) Die Streifen am Rand leicht fest drücken und mit Eiweiß bestreichen.

Die Form dann erneut in den Kühlschrank stellen, bis der Ofen heiß ist.

Den Ofen auf 190 °C vorheizen und die crostata 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun ist.



Der Teig dieser crostata ist unglaublich mürbe und muss nicht mal vorgebacken werden, da die Marmelade nicht so flüssig ist, dass sie den Teig aufweicht. Wenn ihr Teigreste habt, backt Kekse draus – die haben allerdings höchstens eine Backzeit von 5-10 Minuten.

Habt ihr jetzt auch Lust auf ein süßes Stück Italien? Dann ab in die Vorratskammer und an den Kühlschrank, holt die Teigschüssel raus und legt los! =)

Habt einen genussvollen Feiertag und ein sonniges Wochenende!

Lasst es euch gut gehen.

Eure Judith