

# Crostata Noci e Fichi – Walnuss-Feigen-Tarte aus dem Veneto



Im September war ich in Chioggia, einem Fischerstädtchen am südlichen Rand der venezianischen Lagune. Dort verbrachte ich nach meinen 10 Tagen in Südtirol noch eine Woche am Meer. Eine alte Freundin aus Schultagen begleitete mich und obwohl wir viele Jahre wenig Kontakt hatten und noch viel länger nicht gemeinsam verreist waren, knüpften wir genau dort an, wo wir irgendwann mal aufgehört beziehungsweise ein bisschen Pause gemacht hatten.

Alles in allem war es also eine sehr entspannte und

harmonische Woche, in der wir es uns an spätsommerlichen Tagen gut gehen ließen.

Morgens genossen wir einen Cappuccino mit gefülltem Croissant in unserer Stammbar, mittags oder abends saßen wir bei einem Aperitivo und leckerer Pasta mit Fisch oder den typischen venezianischen Häppchen – Cicchetti – in einer der zahlreichen Bars entlang der Hauptstraße oder an einem der Kanäle, die sehr an Venedig erinnern.

Jedes Mal, wenn wir an einer Bäckerei vorbei kamen, drückten wir uns die Nasen platt beim Anblick der Köstlichkeiten.

Wir probierten einmal einen typischen Kuchen aus Chioggia, der nach Schokolade aussah, jedoch keine enthielt. Stattdessen war es ein dunkler Kuchen mit Mandeln, Rosinen und Pinienkernen, dessen Farbe von Melasse kam. Geschmacklich und auch von der Konsistenz her erinnerte er mich ein wenig an das [finnische Mämmi](#).

In Padua sahen wir in einem Schaufenster eine dünne Tarte namens Noci e fichi (Walnüsse und Feigen), die einen dünnen Mürbteigboden zu haben schien, der mit Konfitüre, getrockneten Feigen und Walnüssen belegt war. Die Tarte war offenbar eine regionale Spezialität – leider machte die Bäckerei gerade Siesta und wir konnten sie nicht probieren.

Vor einigen Tagen habe ich dann einfach mal recherchiert und nach einigem Suchen ein Rezept gefunden, das mir recht ähnlich schien. Also habe ich einfach mal meine Version einer Crostata aus dem Veneto gebacken und bin mit dem Ergebnis sehr

zufrieden.



Statt Feigenkonfitüre habe ich Aprikose genommen – zum einen, weil sie gerade da war, zum anderen, weil viele sie lieber mögen und sie außerdem eine fruchtig-säuerliche Note hat, die hier super passt!

Als Öl nahm ich Mandelöl, das ich immer vom Mandelmus abgieße und im Kühlschrank sammle. Den Rest habe ich mit Olivenöl ergänzt – ihr könnt sicher auch nur mildes Olivenöl oder anderes neutrales Pflanzenöl nehmen.

Wer die Crostata vegan/ohne Ei backen möchte, kann das Ei weglassen und die Flüssigkeit durch ein wenig mehr Pflanzendrink ausgleichen. Oder nehmt die gleiche Menge Sojagurt als Ersatz.

Die Feigen habe ich geschnitten und dann, wie auch die Walnüsse, 15–20 Minuten eingeweicht. Da ich sie nämlich auf die Crostata gelegt habe, wollte ich sicher sein, dass sie nicht verbrennen. Ich kann das nur empfehlen, denn beides war nicht zu trocken oder dunkel.

**Für 1 Crostata von 27–28 cm Durchmesser:**

250 g Mehl (Dinkel 630)

1 Ei

70 g Zucker

90 g neutrales Öl

30 g Milch/ Pflanzendrink

1 gr. Prise Salz

**Belag:**

150 g Aprikosenkonfitüre

90 g Walnüsse

150 g (ca. 6 große) getrocknete Feigen

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu

einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt eine Weile kühlen.  
In der Zwischenzeit die Feigen in Scheiben schneiden und mit den Walnüssen in warmem Wasser einweichen.  
Nach ca. 15 Minuten den Teig aus dem Kühlschrank holen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Ein Blech mit Backpapier belegen und den Rand einer großen Springform oder einen runden Backrahmen daraufsetzen. Den Teig hineindrücken und gleichmäßig flachdrücken.  
Die Konfitüre darauf verstreichen.  
Feigen und Walnüsse abgießen und gut abtropfen lassen, dann gleichmäßig und möglichst dicht auf der Konfitüre verteilen – ich habe sie in einem kreisförmigen, nicht allzu genauen Muster gelegt.  
Die Crostata 35–40 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Auf dem Blech abkühlen lassen, dann umsetzen.



Jetzt, wo der Herbst das Jahr mit großen Schritten erobert und die Walnüsse zwischen dem ersten Herbstlaub darauf warten, gesammelt zu werden, ist doch genau die richtige Zeit, um für diese knusprige Crostata den wärmenden Ofen anzuwerfen.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt genussvolle Herbsttage!

Eure Judith

*Du magst lieber saftige Kuchen mit frischen Feigen? Dann dürfte die [Crostata mit Mandelcreme und Feigen](#) etwas für dich sein! Die schmeckt auch mit Birnen und Heidelbeeren super.*

---

**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

---

**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 Genussereinnerungen 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... =)



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]



Viell

eicht 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