

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

Mini hand pies? Teigtaschen mit Quittenmus!

Schon als ich letzte Woche bei meinem Heimurlaub das Quittenmus kochte, hatte ich die Idee, einmal mini hand pies zu backen. Das ist nichts anderes als gute alte Teigtaschen in neuem Namen trendy heraus geputzt. Wie auch immer man sie nennt, sie sind ein toller kleiner süßer Snack und man kann alles hinein füllen, was schmeckt.

Der Teig ist nach dem simplen 1-2-3-Prinzip, aber wie so oft

habe ich einen Teil durch Dinkelvollkornmehl ersetzt.



Hier noch ein paar Ideen für weitere Füllungen, die mir beim Backen kamen:

- ♥ Feine Bananen-Würfel mit Nougat oder Nuss-Nugat-Creme
- ♥ Winterliches Pflaumenmus mit Gewürzen (Zimt, Kardamom, Piment)
- ♥ Ricotta-Vanille-Rosinen- Masse
- ♥ Natürlich jede Art von Marmelade, Verzeihung: Konfitüre, die man mag
- ♥ Eine Mohn-, Nuss- oder Mandel-Marzipan-Masse
- ♥ ...der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt... =)



Aber

hier erstmal das

Rezept:

300 g Mehl (oder etwa die Hälfte (Dinkel)Vollkornmehl)

200 g Butter, in Stücken

100 g Zucker

1 Ei

300 g Quitten-Konfitüre

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und rasch zu einem Teig kneten. In Folie eine halbe Stunde mindestens kalt stellen.

Den Teig dann mit ausreichend Mehl dünn ausrollen und kleine Kreise von ca. 8 cm Ø ausstechen. Die Teigreste immer wieder verkneten und weitere Kreise ausstechen.

[Wenn der Teig zu warm wird und klebt, kann man ihn noch mal kurz in den Gefrierschrank legen und in dieser Zeit die ersten Taschen füllen.]

In die Mitte einen Teelöffel Konfitüre setzen, den Teig zusammen klappen, so dass Halbmonde entstehen und die Ränder mit den Fingern und dann einer Gabel gleichmäßig fest drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und dann genießen.[nurkochen]



Welch

e Füllung wäre euer Favorit?

Habt ihr schon mal „Mini hand pies“ gebacken?

Ich wünsche euch eine genussreiche Woche,
eure Judith ♥

Quittenmus und die Marmeladen-Frage



Letzt
es Wochenende habe ich mal wieder einen Heimatbesuch in der Pfalz gemacht. Da stand dann ein Mutter-Tochter-Tag an mit Bummeln in der Stadt und Kinobesuch. Wir sahen den sehr unterhaltsamen deutschen Film „Macho Man“, gespielt von Christian Ulmen, der sich in eine hübsche Türkin verliebt und nach dem Kennenlernen der Familie voller „gestandener türkischer Kerle“ beschließt, ein Macho werden zu müssen, um als Mann von den anderen respektiert zu werden. Dabei übersieht er, dass seine Freundin sich in ihn verliebt hat, weil er *kein* Macho ist... Ich fand das sehr sympathisch und

denke, viele von uns können sich mit so etwas identifizieren.
=)

Ein weiterer Programmpunkt waren die restlichen Quitten, die meine Eltern von ihrem Bäumchen gepflückt hatten. Mein Pa, der Marmeladenverantwortliche der Familie, hat schon vor Wochen Quittengelee gekocht. Trotzdem blieben noch massig Früchte übrig. Die wollte ich zu Mus verarbeiten und das nahm ich spontan am Sonntag in Angriff.

Wie ist das bei euch: Sagt ihr auch im Alltag zu Konfitüre „Marmelade“? Eigentlich ist das ja inkorrekt, weil „Marmelade“ ja nur die englische Zitrusmarmelade ist und alles andere eben Konfitüre. Aber ich finde „Marmelade“ schöner und es klingt bodenständiger. Man hat es sich halt in Deutschland so angewöhnt, oder? =)

Hier kann man das Problem sogar noch elegant umschiffen und „Quittenmus“ kochen...



Für 6

Gläser à 250 ml:

2 kg Quitten

1 Zitrone [Schale und Saft]

300 g Gelierzucker (2:1)

[nach Belieben Gewürze wie Piment oder Zimt, jeweils eine
Prise]

Die Quitten mit einem feuchten Tuch abreiben, um den Flaum zu entfernen. Dann vierteln und entkernen. Die Viertel in Stücke schneiden. Die Schale der Zitrone mit dem Sparschäler oder Zester abschälen.

Quitten mit Zitronenschale und 300 ml Wasser erhitzen und bei schwacher Hitze zugedeckt 1- 1½ Stunden köcheln lassen, bis die Quitten schön weich sind. Zwischendurch umrühren, damit nichts anbrennt.

Die Zitrone auspressen. Die Quitten mit dem Mixstab fein pürieren. Zitronensaft und Zucker sowie eventuell Gewürze dazu geben und alles 4 Minuten kochen lassen.

[Vorsicht: dabei rühren, sonst blubbt die Masse hoch und versaut euch die Küche oder verbrennt euch!]

Das Mus in heiß ausgekochte oder sehr heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.[nurkochen]

TIPPS:

Ich drehe die Gläser dann noch für eine Viertelstunde um.

Die Gläser koche ich richtig aus. Dafür packe ich sie samt Deckel in einen großen Topf und koche alles 10 Minuten. Danach nicht mehr in den Deckel oder das Glas greifen!



Was für Konfitüren kocht ihr im Herbst? Habt ihr euch auch schon Sommer- oder Herbstfrüchte für den Winter konserviert? Diese Woche gibt es noch ein Rezept für Mini Hand Pies mit dem

Quittenmus, oder wie man in „Altdeutsch“ sagen würde:
Teigtäschchen mit Marmeladenfüllung. =)

Morgen startet mein Blogevent „[Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch](#)“. Da werde ich euch nicht nur eins meiner Lieblingsrezepte verraten, das ich mit ihr immer gekocht habe. Sondern es mit einer ihrer Anekdoten von früher verbinden, die sie auf meinen Wunsch immer und immer wieder erzählen musste, während wir zusammen in der Küche werkten.

Ich wünsche euch einen guten Start ins Wochenende! Habt genussreiche Tage!

Eure Judith ♥