

## Erdbeer-Crostata

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Crostata

#### Für den Teig

500 g Vollkornmehl  
150 g Zucker  
1 Ei  
2 Eigelb  
150 g Butter  
1/2 Päckchen Backpulver  
Salz  
1 Schuss Milch (falls nötig)  
15 g Vanille (gemahlen)

#### Für die Füllung

300 g Erdbeermarmelade

#### Besonderes Zubehör

Kuchenform (28 cm Durchmesser)

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel grob vermischen. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig mit der Hand gut durchkneten, bis alle Zutaten zu einer glatten Masse verarbeitet sind.

- 2 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. 3/4 des Teigs mit einem Nudelholz rund ausrollen, bis er größer ist als die Kuchenform. Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

- 3 -

Den ausgerollten Teig in die Kuchenform legen. Der Teigrand sollte ein paar Zentimeter überlappen. Anschließend mit Erdbeermarmelade bestreichen und die Teigstreifen als Gitter darüber anordnen. Nun den überlappenden Rand ca. 3 cm nach innen falten und andrücken, sodass die Gitterenden verdeckt werden.

- 4 -

Crostata 30 Minuten bei 175 °C backen. Den Backofen ausschalten, den Kuchen aber für weitere 10 Minuten darin stehen lassen.

Hier kommt Kuchen mit Tradition auf den Kaffeetisch. Der italienische Klassiker lässt sich nach Herzenslust füllen, egal, ob herzhaft oder süß. Die beliebteste Variante ist mit Marmelade und nicht nur ofenwarm ein echter Genuss.

- 1 -