

Crostata mit Obst der Saison

Für eine Crostata, ca. 27cm Durchmesser

Für den Teig:

200 g Butter, kalt & klein gewürfelt

225 g Mehl

45 g Polenta (Maisgries)

50 g Zucker

abgeriebene Schale 1 Bio-Zitrone

$\frac{3}{4}$ TL Salz

80 ml sehr kaltes Wasser

Zum Füllen und Backen

ca. 750 g frische Äpfel oder Birnen, entkernt und dünn
geschnitten

50 g Zucker

15 g Mehl

Prise Salz

etwas frisch geriebenen Ingwer, nach Belieben

1 Ei, verschlagen (zum Glasieren)

Streusel: siehe extra Rezept weiter unten

Teig und Füllung zubereiten:

Butter in kleine Stücke schneiden und in den Kühlschrank legen, während Sie die restlichen Zutaten vorbereiten.

Mehl, Polenta, Zucker, Zitronenschale und Salz in eine große Schüssel vermengen.

Butter in die Mehlmischung geben und mit den Fingerspitzen die grob einarbeiten. Kaltes Wasser dazugeben und mit einer Gabel, nur so lange mischen, bis der Teig gerade zusammenkommt. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zügig zu einer Scheibe mit einem Durchmesser von ca. 15 cm formen. Das Geheimnis eines mürben Bodens liegt nicht nur in kalter Butter und kaltem Wasser, sondern auch darin, dass der Teig nicht übermäßig bearbeitet wird. Teig in



Backpapier wickeln und 2 Stunden (hält sich bis zu mehreren Tagen) in den Kühlschrank legen. Der Teig muss vor dem Ausrollen durchgekühlt sein.

In der Zwischenzeit das geschnittene Obst mit dem Zucker und Mehl vermengen. Den fein geriebenen Ingwer dazugeben, nach Wunsch!

Die Streusel zusammenstellen.

Ofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Crostata Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Einen Kreis von 34 cm Durchmesser ausschneiden. Nudelholz und Arbeitsfläche leicht bemehlt halten, damit der Teig nicht klebt. Den Teig-Kreis auf das Backblech setzen.

Das Obst in der Mitte des Teigkreises zu einer Schicht von 25 cm Durchmesser häufen. 5-6 cm des Teigrandes anheben und zu einem vertikalen Saum drücken. Mit dem restlichen Teigrand in jeweils 6 cm Abstand in gleicher Manier fortfahren, damit ringsum ein stehender Rand entsteht. Über die Früchte den Rand klappen und das Obst mit Streusel bestreuen. Umgeklappten Rand mit Eigelb bestreichen. Backen, bis der Rand goldfarben ist und der Streusel goldig ist, etwa 35 Minuten. Nach 20 Minuten die Farbe prüfen und mit Backpapier abdecken, falls die Crostata zu dunkel wird. Nach dem Backen die Crostata zum Auskühlen auf ein Gitter gleiten lassen.

Warm oder bei Zimmertemperatur genießen.



Streusel-Rezepte:

Klassisch: 3 Mehl, 2 Butter, 1 Zucker
Oder 2 Mehl, 1 Butter, 1 Zucker
Plus Salz

Streusel I mit Pekannüssen:

100g Pekannüsse, gehackt
50g Mehl
100 Zucker
125g Butter, kalt
1 ½ TL Zimt
Eine Prise Salz

Streusel II mit Walnüssen:

75g Walnüssen, gehackt
75g Mehl
50g Muscovado-Zucker (Vollrohrzucker)
25g Zucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
125g Butter, kalt

Streusel III mit Haferflocken:

75g Mehl
75g Haferflocken
75g Muscovado-Zucker (Vollrohrzucker)
1 TL Zimt
Eine Prise Salz
125g Butter, weich

