

# Crostata

25. März 2021

## Zutaten für die Crostata (6 Stück)

150g Butter

1 Ei

1 Eidotter

300g Mehl

1 Prise Salz

1 Glas Marmelade

150g Zucker



## Zubereitung des italienischen Kuchens

Für die Crostata vermengen wir als Erstes das Mehl, den Zucker sowie die Butter und geben danach die Eier sowie eine Prise Salz hinzu.



Wir kneten so lange bis ein glatter homogener Teig entsteht, den wir kurz ruhen lassen. Als Nächstes benötigen wir eine Kuchenform mit einem Durchmesser von ca. 22-24cm. Daraufhin nehmen wir 3/4 des Teiges zur Hand und rollen ihn aus, bis wir einen Durchmesser von ca. 30cm erhalten.



Nun legen wir den ausgerollten Teig in die Kuchenform und drücken ihn am Rand hoch. Im nächsten Schritt benötigen wir die Marmelade, die wir nun gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Anschließend rollen wir den restlichen Teig aus und schneiden ihn in gleichmäßige Streifen, die wir auf den Kuchen legen, sodass ein schönes Muster entsteht.



Wir haben uns diesmal für das klassische Gittermuster entschieden. Nun wird die Crostata bei 180 Grad Celsius für 40 Minuten im Ofen gebacken, bis sie eine goldbraune Farbe erhält.



Jetzt bleibt uns nur noch eins zu sagen: Buon appetito!