Rezept

Marillen-Crostata

Ein Rezept von Marillen-Crostata, am 05.07.2025

Zutaten

Für den Mürbeteig

- **1** Bio-Zitrone
- **250 g** Zucker
- **250 g** weiche Butter
- **5** Eigelb (M)
- Salz
- **500 g** Mehl (Type 405)

Für den Belag

- **200 g** stückige Aprikosenkonfitüre (ersatzweise eine andere Konfitüre)

Außerdem

- Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 20 g F, 6 g EW, 61 g KH

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Den Zucker, 1 Prise Salz und die Zitronenschale dazugeben und alles vermengen. Die Butter in Flöckchen einarbeiten, dann das Mehl dazusieben und rasch von Hand oder mit den Knethaken des Handrührgeräts unterkneten. Den Mürbeteig zugedeckt oder in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Inzwischen die Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Drei Viertel des Mürbeteiges auf wenig Mehl möglichst rund und in Größe der Form ausrollen und in die vorbereitete Springform legen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3. Die Aprikosenkonfitüre durchrühren, auf den Teigboden geben und bis zum Rand verstreichen. Das übrige Teigviertel auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen und mit dem Messer in gleich breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen als Gitter über die Füllung legen. Die Marillen-Crostata im Ofen (Mitte) in etwa 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.