Rezept

Marillen-Pfirsich-Crostata

Ein Rezept von Marillen-Pfirsich-Crostata, am 10.06.2025

Zutaten

1	Zitrone
50 g	Zucker
1	Eigelb
150 g	kalte Butter
2 EL	Zucker
	3-4 EL Eiswasser
	Mehl für die Arbeitsfläche
500 g	Pfirsiche
500 g	Marillen (Aprikosen)
300 g	Mehl
	Salz
1	Eigelb
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM VON 28 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Für die Fülle die Zitrone auspressen. Die Pfirsiche waschen, für 1 Min. in kochendes Wasser legen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Schale abziehen, die Früchte vierteln, entkernen und in einer Schüssel sofort mit Zitronensaft vermischen. Den Zucker in einer schweren Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren, die Pfirsiche mit dem Zitronensaft dazugeben (Vorsicht, es spritzt!) und in ca. 15 Min. zu Kompott köcheln. Beiseitestellen.

2. Für die Hülle das Mehl mit der Butter in Flöckchen, 1 Prise Salz, Zucker, Eigelb und Eiswasser rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in zwei Teile teilen (ca. 2:3), jedes in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank legen.

3. Den Backofen auf 210° vorheizen. Die Form mit Butter fetten. Das größere Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

4. Das Pfirsichkompott auf den Teigboden füllen. Die Marillen waschen, halbieren, entkernen und mit der Wölbung nach unten auf das Pfirsichkompott legen. Aus dem restlichen Teig Röllchen formen und als Gitter über die Fülle legen. Das Eigelb mit einem Spritzer Wasser verschlagen und auf das Teiggitter und den Teigrand pinseln.

5. Den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 190°) ca. 30 Min. backen. Warm oder kalt servieren. Dazu passt Vanilleeis.