

Rezept

Orangen-Crostata

Ein Rezept von Orangen-Crostata, am 12.09.2024

Zutaten

270 g Mehl	115 g Puderzucker
Salz	90 g kalte Butter
45 g Schweineschmalz	4 Eigelbe
1 EL abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange	1 Vanilleschote
600 ml Milch	2 Eigelbe
70 g Puderzucker	40 g Reismehl (ersatzweise Speisestärke)
2-3 EL Orangenmarmelade	1 TL frisch geriebener Ingwer
1-2 TL Campari (ersatzweise alkoholfreier Sanbitter)	Butter und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle aus Mehl, Zucker, 1 Prise Salz, Butter, Schmalz, den Eigelben und der Orangenschale einen glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 1 Std. kühl stellen.
2. Währenddessen für die Fülle die Vanilleschote längs aufschlitzen, mit der Milch aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen. Die Eigelbe mit dem Zucker weißcremig aufschlagen, mit 1 EL warmer Milch und dem Reismehl glatt rühren. In die warme Milch einrühren und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen. Zugedeckt abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form buttern und mit Mehl austreuen. Vom Teig etwa drei Viertel auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Die Form damit auslegen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Die Eiercreme in den Teigboden gießen und verstreichen, ca. 15 Min. ruhen lassen. Die Orangenmarmelade mit Ingwer und Campari verrühren, über der Creme verteilen. Mit dem restlichen Teig die Crostata nach Lust und Laune verzieren, z. B. mit Teigstreifen, einem Teiggitter oder Teigbällchen.
4. Die Crostata im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen und anschließend im geöffneten Backofen abkühlen lassen. Herausnehmen, noch in der Form in ein Küchentuch wickeln und mindestens 3 Std. ruhen lassen. Am besten schmeckt die Crostata am nächsten oder übernächsten Tag.