

Rezept

# Ricotta-Pinienkern-Crostata

Ein Rezept von Ricotta-Pinienkern-Crostata, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für den Mürbeteig:

<b>300 g</b> Mehl	<b>150 g</b> Butter
<b>100 g</b> Zucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1</b> Ei (M)	Mehl zum Arbeiten

### Für den Belag:

<b>75 g</b> Rosinen	<b>50 g</b> Pinienkerne
<b>500 g</b> cremiger Ricotta	<b>200 g</b> Zucker
<b>2</b> Eier (M)	<b>2</b> Eigelb (M)
<b>2 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>2 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
<b>2 EL</b> Orangenlikör (oder Orangensaft)	<b>1</b> Eigelb und EL Milch zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarte- oder Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Salz und Ei hinzugeben. Butter in Flöckchen schneiden und auf dem Rand der Mulde verteilen.
2. Die Teigzutaten mit den Fingerspitzen vom Rand aus zu groben Streuseln reiben.
3. Anschließend alles rasch mit den Händen zu einer glatten Teigkugel verkneten, bei Bedarf 1 bis 2 TL Wasser hinzugeben. Die Teigkugel etwas flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
4. Rosinen in 100 ml heißem Wasser einweichen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen.
5. Ricotta, Zucker, Eier, Eigelbe, Zitronenschale, Orangenschale und Orangenlikör glatt rühren. Die Rosinen abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und zusammen mit zwei Dritteln der Pinienkerne unter die Ricottacreme rühren. Den Backofen auf 180° vorheizen.

6. Drei Viertel des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen und dabei einen ca. 5 cm hohen Rand bilden. Restlichen Teig dünn ausrollen und in schmale Streifen schneiden. Ricottacreme auf den Teigboden streichen und die Teigstreifen gitterartig auf die Creme legen. Mit restlichen Pinienkernen bestreuen. Eigelb mit Milch verquirlen, das Teiggitter damit bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen. Crostata herausnehmen und abkühlen lassen.