

Rezept

Zwetschgen-Crostata

Ein Rezept von Zwetschgen-Crostata, am 01.10.2023

Zutaten

220 g Mehl	20 g Zucker
Salz	Zimtpulver
120 g kalte Butter	1-2 EL Zwetschgenbrand (ersatzweise Eiswasser)
3 EL Topfen (20 % Fett)	2 EL brauner Zucker
grüner Pfeffer (gemahlen oder gemörsert)	ca. 1 kg kleine Zwetschgen
2 EL Mandeln	Butter und Grieß für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 24 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle das Mehl mit dem Zucker und je 1 Prise Salz und Zimt vermischen, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit der Butter und dem Zwetschgenbrand rasch zu einem glatten Teig kneten. Backpapier auf die Arbeitsfläche legen, den Teig auf dem Backpapier etwas größer als die Form ausrollen und mit Mehl bestreuen. Ein weiteres Blatt Backpapier darauflegen und den Teig vorsichtig zusammenrollen. Mindestens 2 Std. kühl stellen.
2. Für die Fülle den Topfen in einem Sieb gut abtropfen lassen, mit 1 EL braunem Zucker und 1 Prise grünem Pfeffer verrühren, in den Kühlschrank stellen.
3. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Die Mandeln grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten, bis sie goldbraun sind.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form fetten und mit Grieß ausstreuen. Den gekühlten Teig auseinanderrollen, Backpapier entfernen, die Form mit dem Teig auslegen und dabei einen Rand von 3-4 cm hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Mandeln auf dem Teig verteilen, mit dem restlichen braunen Zucker bestreuen (1 EL). Die Topfencreme darauf verstreichen. Die Zwetschgen mit der Schnittfläche nach unten darauflegen. Die Teigränder über die Fülle klappen und zu einem schönen Rand formen.
5. Die Crostata im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 35 Min. backen, bis der Teig goldbraun ist. Im Backofen bei leicht geöffneter Türe abkühlen lassen. Danach in der Form in ein Küchentuch wickeln und mindestens 3 Std. ruhen lassen.