



Rezept

Crostata con marmellata di arance

Rezept für 6 Personen

Zutaten

450 g Mehl 00

225 g Butter

150 gr Zucker

1 Ei

2 Eigelb

1 geriebene Zitronenschale

1 Salzaufnahme

1 Glas Orangenmarmelade

qb Puderzucker

30 min.

25 min.

55 min.

Porzioni 6

Media

- 1 Sieben Sie das Mehl auf ein Backbrett und schaffen Sie einen Brunnen.
- 2 Fügen Sie die gehackte Butter, Zucker, Eier, Zitronenschale und Salz hinzu und kneten Sie den Teig zügig, damit er bei der Hitze nicht zu weich wird.
- 3 Machen Sie einen kompakten und homogenen Kuchen und wickeln Sie ihn in die Folie, die Sie 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4 Fetten Sie eine Tortenform ein und legen Sie ein Nudelholz und einen Teigausstecher darauf.
Nach einer halben Stunde die Folie entfernen, etwas Mehl auf dem Backbrett verteilen und mit einem Nudelholz $\frac{3}{4}$ aus dem Teig etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen, um eine Scheibe zu formen, die Sie vorsichtig auf das Backblech legen.
- 5 Legen Sie ihn unten und an den Rändern gut an und schneiden Sie den überschüssigen Teig mit einem Messer aus.
- 6 Mit einem Löffel die Marmelade auf die Teigscheibe verteilen und gut einengen.
- 7 Rollen Sie den restlichen Teig aus und formen Sie mit dem Teigausstecher eingekerbte Streifen, die Sie gitterförmig auf die Torte legen.
- 8 Verwenden Sie die Zinken einer Gabel, um den Teig entlang des Randes zu zerkleinern, so dass ein gezackter Rand entsteht.
- 10 Für 20 Minuten bei 200° in den Ofen schieben. Sobald es kalt ist, bestäuben Sie es mit Puderzucker.