

Crostata di Marmellata

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 g Mehl

1 Prise Salz

50 g Zucker

125 g kalte Butter, in Stücke geschnitten

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

Mark von 1/2 Vanilleschote

1 Ei

1 Eigelb

2 Gläser LaSelva Konfitüre extra
oder anderer Fruchtaufstrich

ZUBEREITUNG | 1 Mehl, Salz, Zucker, kalte Butterstücke, Zitronenschale und Vanillemark mit Ei und Eigelb mischen, verkneten und den Teig in zwei Hälften teilen. Eine Tarteform mit Rand mit dem Teig auslegen. 1 Stunde kühlen. 2 Den restlichen Teig ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Fruchtaufstrich auf dem Teig verteilen und die Teigstreifen gitterförmig darauflegen. Ca. 35 Minuten backen.

ZUBEREITUNGSZEIT | Ca. 50 Minuten plus Kühlzeit

NÄHRWERTE | Pro Portion: 3530 kJ; 843 kcal;
10 g E; 30 g F; 129 g KH

