

Italienische Rezepte

Crostata di albicocche (Latium)

Anzahl: 1 Form(*)

Gattung: Aprikose, Backen, Italien, Kuchen

1 kg Aprikosen
150 g Zucker

1/2 Zitrone
-Schale

Teig

300 g Mehl
125 g Zucker
150 g Butter

-o. Margarine
1 Ei
1 Eigelb

Zum Bestreichen

1 Eigelb

(*) Für ein Blech von 26 bis 28 cm Durchmesser

Aprikosen entsteinen und vierteln. Mit dem Zucker und der Zitronenschale ca. 10 Minuten kochen. Aprikosen mit einer Lochkelle aus dem Sud heben, Flüssigkeit einkochen lassen, bis sie die Konsistenz von Sirup hat.

Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Butter oder Margarine in kleinen Stücken beifügen. Alles zwischen den Fingern schnell zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei beigeben, den Teig schnell kneten, jedoch nur so lange, bis er zusammenhält. 30 Minuten kühl stellen.

2/3 des Teiges auswallen. Das eingefettete Kuchenblech damit auslegen und einen Teigrand hochziehen. Die ausgekühlte Aprikosenmasse darauf verteilen, Sirup darüber träufeln. Restlichen Teig dünn auswallen und mit dem Teigrädchen 1 cm dicke Teigstreifen schneiden. Diese gitterartig auf der Fruchtmasse auslegen und mit verquirtem Eigelb bestreichen. Im 180 °C heißen Ofen 40 Minuten backen.