

Crostata di ciliegie - von Lilly Mazza



Zutaten

Für 2 Backbleche von ca. 25-30 cm Ø

- 500g Mehl
- 100g Butter
- 3 Eier
- 1 Beutel Backpulver
- 200g Zucker
- 1 Prise Salz
- 400g schwarze Kirschenkonfitüre

Zubereitung

Schritt 1: Mürbeteig

Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und mischen. Die Butter dazugeben und zu einer gleichmässigen krümeligen Masse verreiben. Die Eier dazugeben und schnell zu einem weichen Teig zusammenfügen. Der Teig darf nicht geknetet werden, sonst wird er zäh. Zudecken und 30 Minuten kühlstellen.

Schritt 2: Blech belegen

Das Backblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 °C vorheizen. 2/3 des Mürbeteigs zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel auswallen und auf dem Backblech verteilen. Boden mit einer Gabel einstechen und nochmals einige Minuten kühlstellen. Die Konfitüre gleichmässig auf dem Blech verteilen. Den restlichen Teig auswallen, in feine Streifen schneiden und auf die Konfitüre legen.

Schritt 3: Backen

Teig am Rand mit einer Gabel andrücken. In der Ofenmitte ca. 45 Minuten backen. Abkühlen lassen und servieren.

Buon Appetito!