

ZUM VORBEREITEN

Crostatine

Mürbeteigküchlein mit Konfitüre

Für 1 Muffinblech
Ergibt 12 Stück

300 g Mehl
100 g Zucker
150 g Butter eiskalt
1 grosses Eigelb
ca. 250 g Konfitüre
(verschiedene Aromen)

1 Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Flocken dazuschneiden. Alles zwischen kalten Fingerspitzen rasch bröselig reiben. Eigelb zugeben und den Teig schnell und ohne Kneten zusammenfügen.

2 Teig in 12 Portionen teilen. Muffinvertiefungen mit Backpapierkreisen auskleiden. Teig hineingeben. Von Hand flach drücken, so dass ein kleiner Rand entsteht. 10 Minuten kühl stellen. Ofen auf 180 °C vorheizen.

3 Böden mit einer Gabel einstechen. Konfi darin verteilen. In der unteren Ofenhälfte 13–16 Minuten backen.

Die Crostata kann auch in einem Blech von 28 cm Ø 30–40 Minuten gebacken werden.

«Achtung mit hausgemachter Konfi besteht Suchtgefahr! Bei uns zu Hause war die Crostata die beliebteste z'Vierortorte. Resten gabs fast nie.»
Elena Regazzi

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
+ 10 Minuten kühl stellen
+ ca. 15 Minuten backen

Pro Stück ca. 2 g Eiweiss,
6 g Fett, 20 g Kohlenhydrate,
600 kJ/140 kcal

