

Brombeercrostata mit Walnusscreme

Zutaten für die Crostata:



für den Mürbteig:

250 g Weizenmehl

1 Prise Salz

125 g Butter, kalt

1 Eigelb

50 ml Wasser

für die Walnusscreme:

35 g Zucker

30 g Butter, zimmerwarm

1 Ei

100 g Walnüsse, gemahlen

1 TL Vanillezucker

etwas Zimt

für den Belag:

500 g Brombeeren

1 EL Speisestärke

Mandelblättchen

Staubzucker

Für den Mürbteig wird das Mehl mit der Prise Salz, der kalten in Stücke geschnittenen Butter, dem Eigelb und dem Wasser rasch mit der Küchenmaschine zu einem Teig verknetet. Sobald

dieser glatt geknetet ist, nimmt man ihn raus, umwickelt den Teig mit Frischhaltefolie und gibt ihn in für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit bereitet man die Füllung vor. Dazu wird der Zucker mit der zimmerwarmen Butter und den Eigelb vermengt. Nach und nach Nüsse, Vanillezucker un eventuell Zimt hinzufügen.

Für den Belag werden die sauberen trockenen Brombeeren mit etwas Speisestärke verrührt. Auf diese Weise verlieren sie nicht so viel Flüssigkeit.

Der Teig wird auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech etwa 1cm dick kreisrund ausgerollt. Die Nusscreme wird auf dem Kreis verstrichen. Dabei vom Rand weg etwa 5-7 cm frei lassen.

Auf der Nussmasse werden die Brombeeren verteilt. Der Teigrand wird eingeschlagen und mit Mandelblättchen bestreut.

Bei 180°C circa 40 Minuten goldbraun backen.

Die Crostata wird vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestreut.

