

Crostata: eine italienische Torte



200 g Dinkelmehl, Typ 630 + etwas extra
50 g geschälte, gemahlene Mandeln
100 g Rohrohrzucker
1 Msp. Zimt
1 Prise Salz
½ TL Vanillearoma
150 g Butter + etwas zum Einfetten der Form
2 Eigelb
400 g Marmelade z.B. Waldfrucht
Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker, Zimt, Salz, Vanillearoma, die Butter in kleinen Stückchen und die beiden Eigelbe in eine große Schüssel geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. im Kühlschrank kalt legen.
 2. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform mit etwas Butter einfetten und etwas Mehl bestäuben.
 3. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und $\frac{2}{3}$ davon auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Boden und Rand der Tarteform damit auskleiden.
 4. Die Marmelade auf den Teigboden geben und glatt streichen.
 5. Das restliche Teigdrittel ebenfalls ausrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Streifen gitterförmig auf den Kuchen legen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 40-45 Min. backen.
 6. Kuchen vollständig auskühlen lassen und vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.
-