

# CROSTATA

## MIT APRIKOSENFÜLLUNG UND MASCARPONECREME.

🕒 **30 Min.**    🍴 **gering**

Zubereitungszeit    Aufwand

+ 30 Min. Backzeit

+ 40 Min. Wartezeit

### Zutaten für: 1 Crostata (24 cm Ø)    Zubereitung:

300 g	Mehl
100 g	Zucker
1 TL	Naturgut Bio Backpulver
1 Prise	Salz
175 g	Butter
1	Naturgut Bio Ei (Gr. M)
400 g	Naturgut Bio Aprikosenkonfitüre
etwas	Puderzucker zum Bestäuben

#### Für die Mascarponecreme:

250 g	Mascarpone
250 g	Naturjoghurt, 3,5 % Fett
1 Päck.	Naturgut Bio Vanillezucker

- 1** Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel mischen. Butter in Flocken und Ei zugeben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
- 2** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform fetten und bemehlen. Drei Viertel des Mürbeteigs ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Übrigen Teig ausrollen und in dekorative Streifen schneiden. Konfitüre in einen kleinen Topf geben und ein wenig erhitzen, damit sie sich besser verteilen lässt. Konfitüre auf dem Teig verstreichen. Die Teigstreifen dekorativ darauflegen. Crostata im heißen Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen.
- 3** Inzwischen Mascarpone, Joghurt und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer aufschlagen. Mascarponecreme in ein Schälchen füllen. Crostata aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben und die Mascarponecreme dazu reichen.