

Rezepturen

BROMBEER CROSTATA

Zutaten:

Für den Mürbeteig (oder Kuchenteig kaufen):

300 g Mehl
 125 g brauner Zucker
 75 g weiche Butter
 75 g weiches Butterschmalz
 2 Eier (Kl. M)
 1 TL abgeriebene Schale von 1 Biozitronen
 Salz
 3 El Biskuit- oder Semmelbrösel
 1 Eigelb (Kl. M)
 1 El Milch
 2 El Zucker

Für die Füllung:

500-600 g Brombeeren
 3 grüne Kardamomkapseln
 20 g Speisestärke
 100 ml Rotwein oder roter Traubensaft
 75 g brauner Zucker

ausserdem:

Tarteform à 24 cm ø
 evtl. Teigrädchen

ZUBEREITUNG:

Für den Mürbeteig Mehl, braunen Zucker, Butter, Butterschmalz, Eier, Zitronenschale und 1 große Prise Salz in eine Schüssel geben. Mit den Fingern zuerst zu groben Streuseln, dann rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1–2 Stunden kalt stellen.

Inzwischen die Brombeeren verlesen. Kardamomkapseln mit einem breiten Messer zerquetschen und die Samen herauslösen. Stärke mit 3 El Wein glatt rühren.

Brombeeren, Kardamom, übrigen Wein und Zucker unter Rühren kurz aufkochen, dann die Stärke einrühren, nochmals aufkochen und abkühlen lassen.

Die Tarteform ausbuttern. Zwei Drittel des Teiges auf bemehlter Fläche etwas größer als die Form ausrollen und diese damit auskleiden, dabei einen kleinen Rand bilden. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit den Bröseln bestreuen. Übrigen Teig dünn ausrollen und mit dem Teigrädchen oder einem Messer in fingerbreite Streifen schneiden.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Kompott auf dem Tarteboden verstreichen und die Teigstreifen gitterartig darüberlegen. Eigelb mit Milch verquirlen und das Teiggitter damit bestreichen, mit Zucker bestreuen. Tarte auf unterster Schiene 45–50 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.