



Natürlich Portugal.

---

# CROSTATATA MIT ZITRONENMARMELADE

---

## ZUTATEN FÜR DEN TEIG

250 g Mehl  
125 g kalte Butter, gewürfelt  
60 g Rohrohrzucker  
1 Prise Vanillepulver  
Schale ½ unbehandelten Zitrone  
1 Ei

## ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

1 Glas Zitronenmarmelade  
Saft ½ Zitrone

Außerdem: 1 Eigelb

## ZUBEREITUNG

1. Mehl, Butter, Zucker, Zitronenschale und Vanille zu einer krümeligen Masse verkneten. Das Ei hinzufügen und gut einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und dann entweder dünn ausrollen oder mit der Hand in die Form drücken. Darauf achten einen flachen Rand zu formen, damit die Füllung nicht austreten kann.
2. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Marmelade mit dem Zitronensaft glattrühren und auf dem Boden der Tarte verstreichen. Wer mag und etwas Teig übrig hat, kann daraus Kreise, Blumen, Blätter, Herzen etc. ausstechen und den Kuchen damit verzieren. Teigländer und Dekorationen vorsichtig mit dem Eigelb bepinseln.
3. Die Crostata auf der untersten Schiene im Ofen in etwa 45 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und vor dem Servieren optional mit gehackter Zitronenmelisse bestreuen. Eine Kugel Vanilleeis oder Zitronensorbet passt hervorragend zu diesem Kuchen!

**TIPP:** Dieser Kuchen schmeckt mit allen erdenklichen Marmeladen und Fruchtaufstrichen. Probier's aus! Eine wundervolle und leckere Art Vorräte aufzubrauchen und Marmelade „loszuwerden“.

**BOM APETITE!**