

# Crostata mit Ricotta und Früchten

## Für 6 Portionen

### Für den Teig:

100 g kalte Butter	140 g Mehl	40 g Polentagrieß
1 TL Zucker	1/2 TL Salz	3 EL saure Sahne
75 ml Wasser, eiskalt	Mehl	

### Für die Füllung:

1 Bio-Zitrone	1 Ei	2 EL Honig
300 g Nektarinen	2 EL Zucker	1 EL Mehl
100 g Blaubeeren	1/2 TL Zimt	250 g Ricotta

Für den Teig die Butter in kleine Würfel schneiden und 15 Minuten kalt stellen.

Mehl, Polenta, Zucker und Salz vermengen. Die kalte Butter grob einarbeiten. Saure Sahne und 75 ml sehr kaltes Wasser hinzufügen und mit einer Gabel verrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche rasch zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie einpacken und 2 Stunden kalt stellen.

Für die Füllung Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. 1 TL Zitronensaft auspressen.

Das Ei trennen. Das Eiweiß zur Seite stellen. Das Eigelb mit dem Honig, Zitronenabrieb und Zitronensaft aufschlagen.

Die Nektarinen waschen, halbieren und entkernen und in ca. 2 cm starke Spalten schneiden. Die Fruchtspalten in eine Schüssel geben und mit 1 EL Zucker und Mehl vermengen.

Die Blaubeeren waschen und auf einem Küchenpapier vorsichtig trocknen.

Den Ofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

1 EL Zucker mit Zimt vermengen.

Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 5 mm dicken Kreis von ca. 35 cm Durchmesser ausrollen.

Tipp: Einen großen runden Teller vorsichtig auf den Teig legen und mit einem Teigrädchen den Rand umfahren, so lässt sich ein schöner Kreis ausschneiden.

Den Teigkreis auf das Backblech legen und zwei Drittel des Ricottas darauf verteilen, dabei zu den Seiten je 8 cm aussparen. Nektarinen darauf verteilen. Den Teigrand anheben und im Abstand von ca. 10 cm zu einem vertikalen Saum zusammendrücken. Vorsichtig die Blaubeeren über die Nektarinen und in der Mitte den restlichen Ricotta verteilen. Die Teigseiten mit dem Eiweiß bestreichen und Früchte und Ricotta mit dem Zimt-Zucker bestreuen.

Auf der mittleren Schiene im Backofen die Crostata ca. 25 Minuten goldbraun backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech etwas abkühlen lassen. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Cynthia Barcomi am 17. Juni 2016