



B U O N G U S T A I O

Genuss auf Italienisch

Crostata all'Arancia

FÜR 8 STÜCKE (FORM 26 CM)

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

+ 1 H KÜHLUNG DES TEIGES

BACKEN: CA 30 MINUTEN



Buongustai Zutaten:

- 300 g Mehl – Farina tipo 00
- 2 EL Orangenmarmelade (Marmellata-
di arancia Tarocco)
- Je nach Verfügbarkeit 2-3 Tarocco Orangen oder eine andere Sorte

Sonstige Zutaten:

- 200 g Butter
- 70 – 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 EL Gelierzucker

ZUBEREITUNG:

Aus den drei Zutaten Mehl, Butter und Zucker (Zuckermenge je nach gewünschter Süße anpassen) einen Mürbteig zubereiten.

Wir haben beim Mürbteig mit folgender Zubereitung die beste Erfahrung gemacht:

Die kalte (!) Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Zucker in einer Schüssel mit dem Knethacken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine schaumig rühren. Danach das Ei zur Zucker-Butter-Masse dazurühren und zum Schluss das Mehl dazugeben unditerrühren bis ein fester Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten bis 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Orangen sorgfältig schälen und in Scheiben schneiden. Eine Tarteform mit Butter einfetten, den Teig ausrollen und in die Tarteform legen, Rand hochziehen. (Tipp: 2 Kühlbeutel auseinanderschneiden, den Mürbteig dazwischen legen und ausrollen, so bleibt der Teig nicht kleben).



BUONGUSTAI

Genuss auf Italienisch

Die Orangenmarmelade dünn auf den Mürbteigboden verstreichen und die Orangenscheiben darüberlegen. Zum Schluss noch etwas Gelierzucker darüberstreuen (normaler Zucker geht auch, Gelierzucker dickt durch das enthaltene Pektin den austretenden Saft der Orangen besser ein.)

Im vorgeheizten Backofen bei 170° C für ca. 30 Minuten backen. Die Crostata ist fertig, wenn der Teigrand zu bräunen beginnt.

Buon appetito wünscht Buongustai!

TIPP: Wer das Orangenaroma intensivieren möchte, wäscht eine der (unbehandelten) Orangen kurz heiß ab, trocknet sie und reibt die Schale fein ab. Der Abrieb kann im Mürbteig mitverarbeitet werden oder einfach auf die Marmeladenschicht gestreut werden, bevor die Orangenscheiben daraufgelegt werden.

Tarocco Orange:

Die Arancia Rossa di Sicilia Tarocco wächst am Fuße des Ätna-Vulkans und zählt zu den Halbblutorangen. Einer Legende nach soll der Name von einem Bauern stammen, welcher die Orangensorte im 19. Jahrhundert entdeckte. Die Sorte entspringt einer natürlichen Mutation der Sanguinello Blutorange und dieser Bauer nannte sie „un tarocco“, was im damaligen Sprachgebrauch ein Trumpf bedeutete.

Womit er Recht behalten sollte, die Tarocco Orange ist bis heute beliebt, sie schmeckt süß, mild-aromatisch und ist angenehm saftig. Aber nicht nur im Geschmack sticht sie hervor, auch ihr Vitamin-C-Gehalt ist der höchste aller weltweit angebauten Orangen und liegt ca. 25% über den durchschnittlichen Gehalt an Vitamin C anderer Orangen).

Erntezeit der Orangen ist von Dezember bis April. Die Erntezeit der Orangen bestimmen auch den Rotanteil der Orange. Die thermischen Abweichungen rund um den Ätna im späten Januar schenken der Orange einen höheren Rotanteil als zum Beispiel Orangen welche im Dezember geerntet werden. Generell kann gesagt werden, dass je größer die Temperaturschwankungen von Tag und Nacht sind, desto intensiver wird die rote Pigmentierung.