

**Cynthia Barcomi**  
**Crostata mit Ricotta, Rhabarber und Birne**

**Freitag, 13. April 2018**  
**Rezept für 6 Portionen**

**Dauer: 4 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**  
**Süßes, Vegetarisch**

**Zutaten:**

**Für den Teig:**

100 g	kalte Butter
140 g	Mehl
40 g	Polentagrieß (Maisgrieß)
1 TL	Zucker
1/2 TL	Salz
80 ml	Wasser, eiskalt
etwas	Mehl zum Ausrollen



**Für die Füllung:**

1	Bio-Orange
1	Ei
2 EL	Honig
250 g	Ricotta
200 g	Rhabarber
1	Birne
1 TL	Ingwer, geschält und frisch gerieben
3 EL	Zucker
2 EL	Mehl

**Zubereitung:**

1. Für den Teig die Butter in kleine Würfel schneiden und 15 Minuten kalt stellen.
2. Mehl, Polenta, Zucker und Salz vermengen. Die kalte Butter grob einarbeiten. 80 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.
3. Für die Füllung Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.
4. Das Ei trennen. Das Eiweiß zur Seite stellen. Das Eigelb mit dem Honig, Orangenabrieb und Ricotta gut vermengen.
5. Rhabarber putzen, schälen und in 1 cm starke Stücke schneiden. Birne schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.
6. Birne, Rhabarber und Ingwer in eine Schüssel geben und mit Zucker und Mehl vermengen.
7. Den Ofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
8. 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.)

9. Den Teigkreis auf das Backblech legen und etwa die Hälfte des Ricottas darauf verteilen, dabei zu den Seiten je 8 cm aussparen. Obst darauf verteilen. Den Teigrand anheben und im Abstand von ca. 10 cm zu einem vertikalen Saum zusammendrücken. Die restliche Ricottamasse auf dem Obst verteilen. Das Eiweiß etwas aufschlagen und die Teigseiten damit bestreichen.

10. 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.

Pro Portion: 365 kcal / 1525 kJ  
39 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 16 g Fett