

Kirschcrostata

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
180 g kalte Butter
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Fülle:

3/4 kg Kirschen
1 Zimtstange, 2 Nelken
150 g Zucker
1 unbehandelte Zitrone
+ 1 Eigelb zum Bestreichen,
1 Springform mit 26 cm Durchmesser



Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz rasch mit der Hand oder mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. In Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen.

Die Kirschen entkernen. Kirschen, Zucker, Zitronenschale und die Gewürze (am besten in einem Teesieb oder Gewürzsackerl) erhitzen und solange köcheln lassen, bis kaum mehr Flüssigkeit übrig ist (ca. 15-30 Minuten), Gewürze und Schale entfernen, auskühlen lassen.

Das Rohr auf 180 Grad vorheizen.

Vom Teig ca. 1/3 abschneiden und beiseite legen, den Rest ausrollen und den Boden sowie einige Zentimeter Rand der Springform auskleiden.

Das Kirschkompott einfüllen, den überstehenden Teigrand einschlagen.

Aus dem restlichen Teig mit einem Teigroller Streifen schneiden und gitterartig auf die Torte legen. Mit Eigelb bestreichen.

Im Rohr bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 30-40 Minuten backen, bis die Torte schön gebräunt ist.