

Waldbeer-Haselnuss-Crostata

Zutaten

Für den Boden

- 300 g kalte Butter
- 240 g gemahlene Haselnüsse
- 240 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für den Belag

- 500 g frische Beeren (Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Walderdbeeren)
- 2 EL Speisestärke
- 1-2 EL Zucker

Für den Belag

- 500 g frische Beeren (Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Walderdbeeren)
- 2 EL Speisestärke
- 1-2 EL Zucker

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten für den Boden rasch zu einem bröseligen Teig verkneten. Mit den Händen in der Springform flachdrücken, dabei auch einen Rand bilden. Im Kühlschrank kalt stellen.

Beeren in einem Topf unter ständigem Umrühren aufkochen. Speisestärke in wenig warmem Wasser auflösen. Zucker und Speisestärke zu den Beeren geben. Sanft köcheln lassen, bis die Beeren eindicken wie flüssige Marmelade. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.

Backform aus dem Kühlschrank nehmen, Teigboden mit den Beeren bedecken. Im vorgeheizten Backofen 40 bis 45 Minuten backen, bis die Teigränder leicht braun sind. Kalt genießen. Ein Löffel Schlag passt wunderbar dazu.

Buon appetito!

