Crostata mit Nutella

Die Crostata mit Nutella ist eine cremig, süße Mehlspeise. Das Rezept wird deine Lieben gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

2 Stk.	Eier
120 g	Zucker
70 g	neutrales Pflanzenöl
300 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Backpulver
400 g	Nutella (Haselnusscreme)

Zubereitung

1. Für die Crostata mit Nutella die Eier mit Zucker und Öl in eine Rührschüssel verrühren. Das Mehl und Backpulver vermengen, dazu sieben. Mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Eine Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank zirka 30 Minuten rasten lassen.

2. Eine Tarteform (Ø 26 cm) einfetten und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Zirka zwei Drittel vom Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche größer als die Form ausrollen. In die Tarteform drücken, überschüssigen Rand abschneiden.

4. Den restlichen Teig dünn ausrollen und mit einem Messer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

5. Jetzt das Nutella auf dem Teig verstreichen und die Teig-Streifen gitterartig darüber legen.

6. Die **Crostata mit Nutella** im Backofen 30-35 Minuten goldbraun backen.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Tarteform 26 cm
Porzellan, ofenfest



Tipp

Die Crostata mit Nutella vor dem Servieren mit Schokoraspeln bestreuen. Dazu einen Klecks Schlagobers reichen.