

# Crostata mit Joghurt-Beeren-Füllung

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/08/25/crostata-mit-joghurt-beeren-fuellung/](https://happy-mahlzeit.com/2019/08/25/crostata-mit-joghurt-beeren-fuellung/)

Zutaten für 1 Tarteform mit 22cm Durchmesser

## **Für den Mürbeteig:**

- 40g Puderzucker
- 100 Butter
- 150g Mehl
- 20g Orangeat, fein gehackt
- abgeriebene Schale 1/2 Orange, unbehandelt
- 1 EL Milch
- Salz
- 1 Msp. Vanillemark

## **Für die Joghurt-Füllung:**

- 90g Natur-Joghurt
- 170ml Milch
- 15g Mehl
- 40g Zucker
- 2 Eigelb
- Salz
- 1 Msp. Vanillemark
- abgeriebene Schale 1/4 Zitrone, unbehandelt

## **Für die Beeren-Füllung:**

- 200g TK gemischte Beeren
- 100g Gelierzucker
- 1 Stück Vanilleschote 3cm
- 1 Streifen Zitronenschale, unbehandelt
- 1 Msp. Zitronensäure

## **Außerdem:**

- Butter und Mehl für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben
- 150g Sahne
- 1 EL Zucker
- 1/2 Päckchen Sahnesteif
- je 12 Himbeeren und Heidelbeeren

## **Zubereitung:**

**Für den Mürbeteig** den Puderzucker mit Butter, Mehl, Orangeat, Orangenschale, Milch, 1 Prise Salz und dem Vanillemark mischen. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie eingewickelt 1 Stunde kühl stellen.

**Für die Beeren-Füllung** die Beeren mit dem Gelierzucker in einem Topf mischen. Vanilleschote und Zitronenschale dazugeben, alles zum Kochen bringen und 3 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Zitronensäure unterrühren. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Vanilleschote und Zitronenschale wieder entfernen.

**Für die Joghurt-Füllung** das Mehl mit 2 EL Milch verrühren und die Eigelbe dazugeben. Die restliche Milch mit dem Zucker, 1 Prise Salz, dem Vanillemark und der Zitronenschale in einem Topf erhitzen. Das angerührte Mehl unterrühren und alles unter ständigem Rühren 1 - 2 Minuten kochen lassen. Den Joghurt unterrühren, die Creme vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Tarteform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Mürbeteig ausrollen und die Form damit auslegen. Der Teig sollte ca. 1cm über den Rand hinausstehen. Überstehenden Teig mit dem Finger rundherum in 1cm Abstand etwas eindrücken, sodass ein welliger Rand entsteht. Restlichen Mürbeteig, ca. 80g, beiseitelegen. Die Joghurt-Creme auf dem Teig verteilen und die Beeren-Füllung darauf verstreichen.

Die Crostata im Ofen auf mittlerer Schiene 20 - 25 Minuten backen.

Aus dem übrigen Mürbeteig 12 ca. 3 1/2cm große Quadrate schneiden und auf einen mit Backpapier belegtem Backblech bei 180°C 8 - 10 Minuten backen. Herausnehmen, heiß mit Puderzucker bestäuben und abkühlen lassen.

Die Crostata aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zum Garnieren die Sahne mit dem Zucker und Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Sahnepuffen auf die Crostata spritzen, die Teigquadrate auf die Sahnepuffen legen und die Tarte mit den Beeren verzieren.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaft & süß vom 14.1.2018