

Pfirsich-Crostata vom Grill mit Himbeeren

ca. 4 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Crostata-Teig:

120 g glattes Mehl
75 g Maismehl
125 g kalte Butter
2 EL Apfelessig
60 ml kaltes Wasser
1 Prise Salz
1 EL Zucker

Belag:

1 kg in Spalten geschnittene Pfirsiche
weißer Rum
2 EL Braunzucker
125 g Himbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)
2 - 3 EL Braunzucker

1 Crostata-Teig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ein paar Stunden kalt stellen.

2 Pfirsiche für den Belag vorbereiten:

Die Pfirsichspalten mit Rum und Braunzucker vermischen und ziehen lassen.

3 Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen, rund formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.

4 Belag:

Die Teigstücke mit Pfirsichspalten belegen; dabei einen ca. 2 cm breiten Rand lassen. Die Himbeeren mittig auflegen und den Rand vorsichtig zur Mitte hin über die Pfirsiche klappen.

5 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Den Rand der Crostata mit Ei bestreichen und mit Braunzucker bestreuen.

- 6 Die Crostata **am Grill auf einem vorgeheizten Pizzastein bei 180 - 220 Grad ca. 30 Min. grillen.**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pfirsich-Crostata kann man bis zum Grillen einige Stunden im Kühlschrank aufbewahren. Die kalte Crostata dann direkt auf den vorgeheizten Pizzastein legen.
- Am besten schmeckt die Pfirsich-Crostata noch heiß mit einer Kugel Vanille-Eis.