

## Blutorangen - Crostata

für eine 26er Kuchen- oder Tarteform

300 g Mehl  
200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Ei  
Prise Salz  
ca. 1-2 EL Gelierzucker  
ggf. Orangenlikör  
ca 4-6 (nach Größe) Bio-Blutorangen  
Orangenabrieb

Mehl auf der Arbeitsfläche oder in einer Schüssel auftürmen, den Zucker dazu geben sowie die in Würfel geschnittene kalte Butter, dazu ein Ei und eine Prise Salz.

Alles mit den Händen gut und schnell verkneten bis ein mürber Teig entstanden ist.

Teig in Folie gewickelt etwa 1 Stunde im Kühlen, am besten im Kühlschrank, ruhen lassen.

Kuchenform gut ausfetten, Teig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausrollen und in die Form legen.

Den Teig an den Rändern der Kuchenform hochziehen damit die Orangen und der austretende und karamellisierende Saft zurückgehalten werden.

Teig nun mit dem Gelierzucker bestreuen und den frischen Orangenabrieb darüberstreuen, die geschälten und in Scheiben geschnittenen Orangen darauf anordnen.

Evtl. Etwas Orangenlikör darüberträufeln.

Nochmals mit etwas Gelierzucker bestäuben und in den vorgeheizten Ofen (170 Grad) geben.

ca 25-30 Min. backen, die Crostata ist fertig, sobald sich der Teig an den Rändern leicht zu bräunen beginnt.

