

## Crostata à la Tiziana



Dieses Rezept haben wir aus Bologna mitgebracht. Wir hatten dort ein wunderbares Bed & Breakfast-Quartier mitten in der Altstadt und Tiziana hat uns jeden Morgen frischen Kuchen serviert.

### Zutaten:

170 g Butter  
1 Ei und 1 Eigelb  
150 g Zucker  
300 g Mehl  
1 Glas  
Orangenmarmelade

Tarteform Fayence

### Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, dann die Butter und das Mehl dazu. Alles zu einem weichen Teig verarbeiten. 3/4 davon in die gebutterte Tarteform verteilen, darauf die Orangenmarmelade streichen. Den restlichen Teig dünn ausrollen, evtl. noch etwas Mehl dazugeben. Mit dem Rädlerad in dünne Streifen schneiden und vorsichtig als Gitter auf die Marmelade legen.

Bei 180 °C ohne Heißluft ca. 25 min backen, mit etwas Puderzucker bestreuen.