

# Backen mit und für Kinder: Crostata leggera di frutta oder Apfel-Beeren-Kuchen

Für diesen köstlichen Kuchen braucht Ihr folgende Zutaten:

200 g Mehl (es geht auch wunderbar mit Dinkelmehl)  
60 g Puderzucker, 20 g Rohrzucker, 1 Teelöffel Zimt  
125 g Butter  
Eine Handvoll Pistazien  
2 Eier  
3 Äpfel (ich nehme normalerweise die Sorte Braeburn)  
Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren (zum Belegen)



**FROM  
MUNICH  
WITH LOVE**

1. Mehl mit Puderzucker, 100 g Butter und 2 Eidotter kneten. Danach eine Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Am Anfang wird der Teig brüchig sein, aber sobald sich alle Zutaten mit einander vermischen, entsteht ein schöner homogener Teig.

2. Jetzt habt Ihr Zeit die Äpfel zu schälen, in Scheiben zu schneiden und mit der restlichen Butter, Rohrzucker und Zimt in einen Topf legen. Alles bei kleiner Hitze kochen (ab und zu rühren) bis die Äpfel weich sind. Danach den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen,  $\frac{1}{4}$  auf die Seite legen und den Rest ausrollen und den Boden einer gefetteten Springform damit auslegen. Aus dem zweiten Teil, der auf der Seite lag, eine Rolle formen und so in die Springform legen, damit ein Rand entsteht. Auf diesem Rand könnt Ihr noch zusätzlich mit einer Kuchengabel kleine Rillen eindrücken.

4. Den Kuchenboden mit den abgekühlten Äpfel belegen.

5. In den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen stellen und ca. 30 Minuten backen.

6. Und jetzt kommt der angenehmste Teil: wenn der Kuchen abgekühlt ist, dekorieren wir ihn mit den Beeren. Zum Schluss den Kuchen mit den zerhackten Pistazien bestreuen.

Ecco, der Kuchen ist schon fertig!

Eine kleine Anmerkung noch: den Kuchen am besten am selben Tag aufessen! Wenn er im Kühlschrank übernachtet, fermentieren die Beeren und verlieren ihre schönen Farben. Aber ich verspreche es Euch: Ihr werdet kein Problem haben, den Kuchen loszuwerden ;)

Ein kleiner Tipp noch: es lohnt sich die doppelte Menge Teig herzustellen und eine Hälfte einfrieren. So hat man weniger Arbeit beim nächsten Mal.

Vorbereitungszeit: ca. 1 Stunde und 15 min (30 Minuten Backzeit inkl.)  
Schwierigkeitsgrad: ★

Auch Kinder können hier wunderbar helfen, indem sie die Beeren waschen, den Teig kneten oder den Kuchen belegen.

**BUON APPETTITO!**