

SKÖN OCH KREATIV

## Crostata mit Heidelbeer-Nektarinen-Topping

### ZUTATEN

1 Packung Blätterteig  
1 Eigelb  
1 EL Milch  
5 EL Zucker

300 g Frischkäse  
200 g Schmand  
150 g Vanillejoghurt  
1 Pck. Vanillezucker  
1 EL Ahornsirup

3 Nektarinen  
200 g Heidelbeeren

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 ° Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech vorbereiten. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und in Portionen schneiden. Wer mag kann den Blätterteig auch nur in zwei Streifen schneiden. Ich habe aus dem Teig etwa 8 Stücke geschnitten, so bekommt jeder ein eigenes kleines Stück. Natürlich lässt sich das ganze auch noch kleiner als Fingerfood zubereiten. Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Blätterteig damit bestreichen. Zum Schluss den Zucker darüber streuen und das ganze dann für etwa 15-20 Minuten in den Backofen. Die Zeit hängt davon ab, wie dunkel oder hell ihr den Blätterteig haben wollt.

Während der Blätterteig auskühlt, Frischkäse mit Schmand und Vanillejoghurt zu einer Creme verrühren. Zucker und Sirup gut unterrühren und abschmecken. Ich mag es gern neutraler und nicht so süß, deshalb kommt bei mir nicht so viel Zucker zum Einsatz.

Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Nektarinen ebenfalls waschen und in Spalten oder Würfel schneiden, ganz nach Geschmack. Entweder ihr richtet dann die Crostata schon direkt her und gebt dafür die Creme auf den Blätterteig. Zum Schluss kommen die Früchte noch als Topping oben drauf. Ihr könnt das Obst natürlich auch gegen anderes austauschen oder noch ergänzen. Dann bietet es sich an, Blätterteigteilchen, Creme und Obststücke separat auf dem Tisch in Schüsseln zu verteilen. So kann sich jeder seine eigene Kombi zusammenstellen und nach Belieben das Topping wählen.