

Orangen-Honig-Tarte

Die Orangen-Honig-Tarte ist eine raffinierte Rezept-Idee. Die süße mediterrane Mehlspeise ist ein Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

2 Stk.	Orangen (kernlos)
30 g	Butter
5 EL	Honig
2 Stk.	Eier
2 TL	Speisestärke
200 g	Sauerrahm
1 Stk.	Bio Orange

für den Teig

125 g	Mehl
2 EL	Honig
1 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Bio Orange (Abrieb davon)
60 g	Butter

Zubereitung

1. Für die **Orangen-Honig-Tarte** zuerst den Teig zubereiten. Dafür das Mehl mit Eidotter, Honig und den Abrieb einer Bio-Orange in eine Schüssel geben. Die Butter in Flocken dazu geben und zu einem Teig verkneten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

3. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig rund ausrollen. Eine Tarteform mit 18 cm Durchmesser einfetten, mit dem Teig auslegen und die Ränder hochziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.
4. Die Form mit Backpapier auslegen, mit Bohnen oder Linsen beschweren und im Backofen 15 Minuten blind backen.
5. In der Zwischenzeit die Orangen schälen, die weiße Haut vollständig entfernen und Scheiben schneiden.
6. Die Butter, Eier, Honig, Speisestärke, Abrieb der Oranenschale und Sauerrahm in einer Rührschüssel glatt rühren. Die Masse auf den Tarte-Boden verteilen und mit den Orangen Scheiben belegen.
7. Im Backofen bei 200 C Umluft etwa 30 Minuten backen.

Tipp

Die noch lauwarme Tarte noch mit gehackten Pistazien Kerne bestreuen und mit einem Klecks Schlagobers servieren.