Orangen-Tarte

Das Rezept für die Orangen-Tarte schmeckt schön fruchtig und cremig zugleich. Davon kann man sich auch mal 2 Stückchen gönnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

Für den Teig

200 g	Mehl
70 g	Zucker
1 Stk.	Ei
120 g	Butter (weiche)

Für die Creme

200 g	Créme frâiche
60 g	Zucker
1 Packung	Orangenabrieb
3 Stk.	Eier
120 ml	Orangensaft

Für den Guss

250 ml	Orangensaft
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
2 EL	Zucker

Für die Dekoration

150 ml	Schlagobers

1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Zimt (optional)

Zubereitung

1. Für die **Orangen-Tarte** die Butter, das Ei, den Zucker und das Mehl zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. Sollte der Teig noch leicht kleben, dann noch etwas mehr Mehl hinzufügen. Den Teig danach in Klarsichtfolie wickeln und ca. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit eine 28cm Tarteform gut einfetten und mit ein paar Backpapierstreifen auslegen. So lässt sich die Tarte später besser lösen, oder sogar mit Hilfe aus der Form heben.

3. Jetzt den Teig (mit etwas Mehl) auf Formgröße auswalken und hinterher in die Form geben. Dabei einen Rand in der Form hochziehen.

4. Die überstehenden Ränder können anschließend mit einem Messer abgeschnitten werden. Danach schon mal den Backofen auf ca. 170°C Umluft vorheizen.

5. Nun das Créme Frâiche, den Zucker, den Orangenabrieb und die Eier gut miteinander verrühren.

6. Dann den Orangensaft unterrühren.

7. Als nächstes die sehr flüssige Creme in die Form geben und im Ofen ca. 35-40 Minuten backen. Sollte der Kuchen während des Backens dunkel werden, bitte mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken. Der Kuchen sollte danach ganz auskühlen.

8. Für den Guss den Orangensaft, das Vanillepuddingpulver und den Zucker in einen Topf geben und gut miteinander (klümpchenfrei) verrühren.

9. Dann die Masse zum Kochen bringen und ca. 1 Minute, unter Rühren, leicht Köcheln lassen.

10. Den Guss anschließend auf der Tarte verteilen und auskühlen lassen.

11. Für die Dekoration, das Obers mit dem Vanillezucker steifschlagen und mit einen Spritzbeutel dekorativ auftragen. Wer möchte, kann die Tarte zusätzlich mit etwas Zimt bestäuben.

Tipp

Die Orangen-Tarte schmeckt natürlich am besten mit frisch gepressten Orangen. Für einen schönen mürben Boden empfiehlt es sich eventuell (je nach Teigdicke) den Boden ca. 5-10 Minuten vorzubacken.