Orangentarte

Ein wunderbares Rezept für die kalte Jahreszeit: Die Orangentarte ist ein beliebter Kuchen für Weihnachten, Silvester und Neujahr.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Foto: tamaynala

Zutaten

200 g	Mehl
80 g	Zucker
100 g	Butter (kalte)
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Orangen
1 Stk.	Limette
1 EL	Orangenmarmelade
4 Stk.	Eier
160 g	Staubzucker
1 Packung	Puddingpulver
160 g	Schlagobers
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 EL	Fett (für die Form)

Zubereitung

1. Für die Orangentarte den Backofen auf 200°C vorheizen und eine Tarteform mit Butter einfetten. Die Butter für den Teig in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Zucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten.

2. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen. In die Tarteform legen, dabei den Rand nicht vergessen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Ofen ca. 12 Minuten backen.

3. Währenddessen die Orangen gründlich mit heißem Wasser abwaschen und trocken reiben. Die Schale dünn abreiben und die Orangen und die Limette auspressen. Tarte aus dem Ofen nehmen und Temperatur auf 150°C reduzieren.

4. Die Orangenschale mit Marmelade, Orangen- und Limettensaft mischen. Eier mit Staubzucker und Puddingpulver verrühren und nach und nach mit der Orangenmischung vermengen. Schlagobers steif schlagen und unterheben.

5. Orangencreme auf dem Tarteboden verteilen und im Ofen ca. 40 Minuten backen, bis die Creme fest geworden ist. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Zur Orangentarte frisch geschlagenes Schlagobers servieren.