

Orangentarte



Zutaten:

Für den Teig:

- 200 g Mehl (Typ 405)
- 70 g Puderzucker
- 100 g Butter, kalt, in Würfeln
- 1 Ei

Für die Füllung:

- 400 g Schmand
- 4 EL Zucker
- 1 Bio-Orange - Saft und abgeriebene Schale
- 3 Eigelb
- 5 EL Mehl (s.o.)
-

Außerdem:

- 100 g Zucker
- 1 Bio-Orange
- 2 EL Pinienkerne
- 100 ml Wasser

Zubereitung Teig:

Mehl und Puderzucker mischen, die kalte gewürfelte Butter und das Ei dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten (besser mit der Hand als einer Maschine). Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Tarteform einfetten. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Tarteform (Ø 26cm) legen und die Ränder ebenfalls auslegen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung:

Orangensaft und die abgeriebene Schale mit Zucker, Schmand und Eigelb verrühren. Zum Schluß das Mehl unterrühren. Die Creme auf die Tarte geben und glattstreichen. Die Tarte bei 190°C im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten auf der untersten Schiene backen. In dieser Zeit soll die Füllung stocken. Sie sollte nicht zu dunkel werden, bei Bedarf rechtzeitig mit Alufolie abdecken.

Zwischenzeitlich die Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einen Teller zum Abkühlen geben. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. Kerne ggf. entfernen.

Orangenscheiben, Zucker und das Wasser in die Pfanne geben, kurz aufkochen und dann ungefähr 20 Minuten leicht köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit zu Sirup geworden ist und die Orangenscheiben leicht karamellisieren, ist der Belag fertig.

Die abgekühlten Orangenscheiben auf die abgekühlte Tarte geben. Den Sirup wieder leicht erwärmen und auf der Oberfläche mit einem Kuchenpinsel gleichmäßig verteilen. Zuletzt die Pinienkerne daraufstreuen.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Abkühlzeit: etwa 50 Minuten