

## ORANGEN-TARTE



Butter.  
100% Geschmack.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

*Zubereiten: ca. 50 Minuten*

*Backen: ca. 55 Minuten*

*Kühl stellen: ca. 3 Stunden*

*Für 8-12 Stück*

1 Blech von ca. 28 cm Ø

Backpapier

Backsteinchen, getrocknete Fruchtsteine oder  
zweites Blech zum Beschweren

Butter für das Blech

#### **Mürbeteig:**

250 g Mehl

1 Prise Salz

75 g Zucker

125 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1 Ei, verquirlt

#### **Guss:**

100 g Butter, weich

125 g Zucker

4 Eier

125 g Mascarpone

1 TL Zitronensaft

2 kleine Orangen, abgeriebene Schale und ca. 1,5  
dl Saft

2 EL Maisstärke

#### **Garnitur:**

Orangenscheiben

wenig Puderzucker zum Bestäuben

1 EL Pistazien, fein gehackt

goldene Zuckerperlen

Zuckersterne, nach Belieben



### ZUBEREITUNG

**1 Teig:** Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde

formen. Ei hineingiessen. Rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

**2** Den Teig mit wenig Mehl auf Backpapier in der Grösse der Form auswallen. Die Teigrondele mit Hilfe des Backpapiers auf das vorbereitete Blech stürzen, Blech damit auslegen und einen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel einstechen, nochmals kühl stellen.

**3** Teigboden mit Backpapier belegen, Backsteinchen, Fruchtsteine oder zweites Blech darauflegen. In der unteren Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.

**4** Guss: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Eier beifügen,iterrühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone, Zitronensaft, Orangenschale darunterrühren. Orangensaft mit Maisstärke verrühren, beifügen.

**5** Ofen auf 140°C reduzieren. Backsteinchen, Fruchtsteine oder Blech samt Backpapier entfernen. Guss auf den Teigboden giessen. In der Mitte des Ofens 30-35 Minuten fertigbacken. Tarte aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, dann mindestens 2 Stunden kühl stellen.

**6** Vor dem Servieren garnieren.

Dazu passt ein Orangensalat mit wenig Safran, Rohzucker und gehackten Pistazien gemischt. Nach Belieben mit Crème fraîche, Vanilleglace oder Schlagrahm servieren.