

TARTE À L'ORANGE

🕒 **Zubereitungszeit:** 55 Minuten, ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 30 Minuten

ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN KNETTEIG:

200 g Weizenmehl
 1 Prise Salz
 25 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 EL Speiseöl
 100 g Butter oder Margarine

etwas Weizenmehl

FÜR DEN BELAG:

5 EL bittere Orangenmarmelade
 125 g Schlagsahne
 50 g Zucker
 3 Eier (Größe M)
 1 Pck. Finesse Orangenschalen-Aroma
 5 Orangen

ZUM BESTÄUBEN:

evtl. etwas Puderzucker

PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 10 g, Kh: 26 g, kcal: 211

1. Für den Teig Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Speiseöl und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

3. Den Teig mit Mehl bestäuben, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 32 cm) ausrollen und in eine Tarteform (Ø 28 cm, gefettet) legen, am Rand etwa 2 cm hoch andrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4. Den Backofen vorheizen.
 Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
 Heißluft: etwa 180 °C

5. Für den Belag 2–3 Esslöffel Marmelade auf den Teigboden streichen. Die Sahne mit Zucker, Eiern und Orangenschalen-Aroma verrühren und auf dem Teigboden verteilen. Die Orangen so schälen, dass die weiße Haut mitentfernt wird, dabei den Orangensaft auffangen. Orangen in Scheiben schneiden und dachziegelartig in Kreisen auf den Teig in die Form legen.

6. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Tarte **etwa 30 Minuten backen.**

7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Tarte in der Form erkalten lassen. Restliche Marmelade und 1 Esslöffel von dem aufgefangenen Orangensaft aufkochen, durch ein Sieb geben und auf die Orangenscheiben streichen. Die Tarte nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

TIPPS:

Wenn Sie den Geschmack der bitteren Orangenmarmelade nicht mögen, verwenden Sie Orangenmarmelade, die ohne Bitterorangen hergestellt wurde. Oder nehmen Sie z. B. eine Sauerkirsch- oder Himbeerkonfitüre. Diese Konfitüren geben der Tarte zusätzlich einen fruchtigen Geschmack.

