

Rezept

# Orangen-Tarte

Ein Rezept von Orangen-Tarte, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>75 g</b> Zucker
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>1</b> Ei
<b>2</b> unbehandelte Orangen	<b>1</b> Limette
<b>1 EL</b> Orangenmarmelade	<b>4</b> Eier
<b>150 g</b> Puderzucker	<b>1 Päckchen</b> Sahne-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)
<b>150 g</b> Sahne	Puderzucker zum Bestäuben
Mehl zum Arbeiten	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform von 28 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Zucker, Butter in Flöckchen und Ei rasch zu einem glatten Teig verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in die Form legen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 12 Min. backen.
2. Für den Belag die Orangen heiß waschen, trockentupfen und die Schale dünn abreiben. Die Orangen und die Limette auspressen. Den Saft mit Marmelade und der Orangenschale verrühren. Eier, Puderzucker und Puddingpulver schaumig schlagen. Die Orangenmischung nach und nach unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
3. Die Orangencreme auf den Teig gießen. Im Ofen bei 150° (Mitte, Umluft 130°) ca. 40 Min. backen, bis die Creme fest ist. In der Form ganz auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.