

## Rezept

# Blutorangentarte

Ein Rezept von Blutorangentarte, am 13.12.2025

## Zutaten

<b>120 g</b>	Mehl	<b>1 Prise</b>	Salz
<b>50 g</b>	Zucker	<b>75 g</b>	weiche Butter
<b>1</b>	Eigelb	<b>1 TL</b>	Backpulver
<b>1</b>	Vanilleschote	<b>250 ml</b>	Milch
<b>1 EL</b>	Kakaopulver	<b>75 g</b>	Zucker
<b>25 g</b>	Schokoladenpuddingpulver	<b>2-3 EL</b>	Orangenlikör (z. B. Grand Marnier; nach Belieben)
<b>8</b>	Blutorangen		Butter und Mehl für die Form
	Mehl zum Arbeiten		Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM (CA. 21 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Salz, Zucker, Butter, Eigelb und Backpulver in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Tarteform einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick und etwas größer als die Form ausrollen, die Form damit auslegen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen, dann den Boden vorsichtig aus der Form lösen.
3. Für den Belag die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit 150 ml Milch, Kakaopulver und Zucker in einem Topf aufkochen. Restliche Milch mit Puddingpulver verrühren und in die heiße Milch gießen, dann bei kleiner Hitze unter Rühren ca. 3 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und nach Belieben den Likör unter die Creme rühren. Die Creme auf dem Tarteboden verteilen und abkühlen lassen.
4. Inzwischen die Schale der Blutorangen mit einem scharfen Messer entfernen, dabei das Weiße mit entfernen. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden und rosettenartig auf der Creme verteilen. Die Tarte mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.