

Rezept

Orangentarte mit Crème fraîche

Ein Rezept von Orangentarte mit Crème fraîche, am 19.12.2025

Zutaten

100 g	Mehl	30 g	Zucker
1 Prise	Salz	1	Eigelb
50 g	kalte Butter		Mehl zum Verarbeiten
	Fett für die Form		getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
2	Eier	40 g	Zucker
150 g	Crème fraîche	1 EL	Speisestärke
1	Bio-Orange	1	Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarte- oder Springform von 20 cm Ø (6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker und Salz daraufstreuen und das Eigelb hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Die Form einfetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen kleinen Rand bilden. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im Backofen (unten, Umluft 180°) ca. 20 Min. vorbacken.
3. Eier und Zucker schaumig schlagen. Crème fraîche und Speisestärke unterrühren. Orange und Zitrone heiß abspülen, trocken reiben, die Schale fein abreiben. Orange und eine Zitronenhälfte auspressen. Saft und Schale unter die Crème-fraîche-Mischung rühren.
4. Form aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Backofen auf 150° (Umluft 140°) herunterschalten. Die Füllung auf den Teig gießen. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.