

## Rezept

# Orangentarte mit Crème fraîche

Ein Rezept von Orangentarte mit Crème fraîche, am 19.12.2025

## Zutaten

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