



Tarte à l'Orange

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

300g Mehl
320g Butter
100g Staubzucker
120g Zucker
4 Eier
3 Bio Orangen
50 g geriebene Mandeln

Zubereitung Mürbteig:

Das Mehl mit 200g Butter, dem Staubzucker und einem Ei zu einem Teig verkneten. Den Teig 15 min ruhen lassen. Anschließend ca. 1cm dick auswalken und eine gebutterte Tarteform damit belegen. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen.

Zubereitung Masse:

Die restlichen 3 Eier trennen. Die restliche Butter, Zucker, Dotter, geriebene Orangenschalen sowie den Saft der Orangen zusammen verquirlen. Die Masse auf niedriger Hitze warm schlagen, bis sie zu stocken beginnt. In die Masse die Mandeln unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Diese nun gleichmäßig in der Form verteilen. Im vorgeheizten Backrohr die Tarte bei 190°C etwa 35 Minuten backen, bis sie eine goldgelbe Farbe bekommt.

Anrichten:

Die Tarte auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Achtung, sie muss richtig ausgekühlt sein, sonst lässt sie sich nicht schneiden. Ideal dazu harmonisieren frische Beeren und etwas Minze.

Rezept von unserer Kundin Isolde Zumtobel

Bon appétit