



ORANGEN-MANDEL-TARTE

Zutaten:

Mürbeteig:

- 200 g Mehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- 90 g Zucker
- 80 g kalte Butter
- 1 Ei

- 3 EL Orangenmarmelade
- 50g gehobelte Mandeln

Füllung:

- 250g Frischkäse
- 250g Quark
- 3 Eier
- 15g Stärke
- 170g Zucker
- 3 Orangen
- 1 Zitrone
- 1 TL Zimt

Deko:

- 1 Orange
- 150g Puderzucker
- 100ml Wasser
- Handvoll gehobelte Mandeln

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. Das Mehl, die gemahlene Mandeln, den Zucker und das Ei in eine Rührschüssel geben. Die kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Mit dem Kenthakenaufsatz für einige Minuten lang verrühren. Anschließend den Teig aus der Schüssel nehmen und nochmal mit den Händen durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen in Frischhaltefolie legen und für mind. 10min in den Kühlschrank legen.
- 2 Eine Tarteform einfetten und dann den Mürbeteig ausrollen, sodass er größer ist die Form. Vorsichtig den ausgerollten Teig in die Form legen und leicht festdrücken. Den Rand gerade und sauber abschneiden und den Teig mit der Gabel ein paar Mal einstechen. Ein Backpapier auf den Teig legen und trockene Linsen, Reis, Erbsen o.ä. darauf geben, verteilen und für ca. 10min auf unterer Schiene blindbacken. Währenddessen die gehobelten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- 3 Für die Füllung, den Frischkäse, den Quark und die Eier verrühren, den Zucker und den Zimt unterrühren. Eine Orange waschen und die Schale abreiben, gemeinsam mit dem Saft von 3 Orangen zur Füllung hinzugeben. Ebenso den Saft einer Orange. Anschließend die Stärke unterrühren.





ORANGEN-MANDEL-TARTE

So geht's:

- 4 Das Backpapier mit den Linsen o.ä. vom Mürbeteig nehmen, die Marmelade auf den Boden streichen und die gehobelten Mandeln darauf verteilen. Anschließend die Orangenfüllung auf dem Boden geben und gleichmäßig verteilen. Für ca. 45-50min backen.
- 5 Währenddessen die Orangen karamellisieren. Die Orange waschen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne den Puderzucker in das Wasser einrühren und die Orangenscheiben hineinlegen. Das Wasser aufkochen und dann die Orangenschalen für 10-15min köcheln lassen. Wenn diese anfangen bräunlich zu werden, aus dem Wasser nehmen und aushärten lassen, Achtung heiß!
- 6 Die abgekühlten Orangenscheiben auf die Tarte legen und die gehobelten Mandeln darüber streuen.

