

Orangentarte (Tarte à l'orange)

ausgefallen

Ergibt 1 Tarte Ø 24-26 cm (ca. 8 Stücke)

Teig: 160 g Dinkelmehl Type 630 ♦ 80 g Butter ♦ 50 g Rohrzucker ♦ **Belag:** 6 Bio-Orangen ♦ 2 Eier ♦ 100 g Rohrzucker ♦ 2 EL Butter ♦ **Außerdem:** Frischhaltefolie ♦ Tarteform Ø 24-26 cm (alternativ: Springform) ♦ Butter für die Form ♦ Puderzucker

1. Für den Teig Mehl mit klein gewürfelter Butter, Zucker und 3 EL kaltem Wasser mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.
2. Deckel und Boden von 5 Orangen abschneiden. Früchte auf Arbeitsfläche stellen und Schale und weiße Haut von oben nach unten abschneiden. Gelingt am besten mit einem Tomatenmesser. Orangen quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Übrige Orange heiß abwaschen, trocken reiben und



Foto: Rogge & Jankovic Fotografen

Schale fein abreiben. Frucht halbieren und auspressen. Eier mit Schalenabrieb, 3 EL Orangensaft und Zucker schaumig rühren.

3. Tarteform mit Butter fetten und Teig mit den Händen hinein drücken. Guss auf den Teig gießen, mit Orangenscheiben belegen und Butterflöckchen bestreuen. Im Backofen ca. 45 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten + 45 Minuten Backzeit

Pro Stück: ca. 299 kcal, 1250 kJ, 5 g EW, 36 g KH, 14 g F, 3 BE

Dieses und viele weitere leckere Rezepte erhalten Sie unter www.koestlich-vegetarisch.de

köstlich vegetarisch, Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin, erhalten Sie alle zwei Monate neu im Zeitschriften- und Naturkosthandel, in Reformhäusern, Supermärkten und natürlich auch unter www.koestlich-vegetarisch.de

Herausgeber: go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch. Rezept und Foto(s) sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung, als Ganzes oder in Teilen, ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht gestattet.

