



Orangen-Tarte

Die Orangen-Tarte ist ein Käsekuchen mit Orangen auf einem blind gebackenen Boden. Rezept für eine Tarten-Backform.

Zutaten:

Boden:

250 g Mehl

1 Prise Salz

125 g Butter oder Margarine

4 EL (60ml) kaltes Wasser

Füllung:

500 g Magerquark

25 g Mehl

1 große Orange

6 Eigelb

200 g Zucker

Zuckerguß

Dekoration:

Filitierte Orangen-Segmente

Zubereitung

Herd auf 200°C vorheizen.

Butter, Mehl, Zucker und Salz verrühren, bis der Teig wie feine Brotrumen aussieht. Kaltes Wasser hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete Tarte-Form geben.

Den Teig 20 Minuten "blind" backen (mit Backpapier und "Back"-Bohnen belegen) und nach dem Entfernen des Papiers und der Bohnen nochmal 5 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen.

Den Herd auf 160°C herunterschalten.

Die Orangenschale abreiben und die Orange auspressen. Eigelbe und Zucker ca. 5 Minuten verrühren. Orangenschale und 3 EL Orangensaft hinzufügen und verrühren.

Das Mehl vorsichtig unterrühren. Den Quark aufschlagen und die Orangen-Ei-Mischung vorsichtig unterheben. Die Füllung auf den Boden geben und 25-30 Minuten im Ofen backen.

2 Stunden abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit dick mit Zuckerguß verzieren.

Zur Dekoration jede Portion mit Orangen-Segmenten belegen. Diese können nach Belieben vorher in



Cointreau oder Grand Marnier getränkt werden.