



Orangentarte mit Pinienkernen

Man nehme für 8 Portionen:

ca. 300 g Mehl
70 g Puderzucker
100 g Butter
4 Eier
400 g Schmand
180 g Zucker
2 unbehandelte Orangen
2 EL Pinienkerne

- Butter in Würfel schneiden und kaltstellen
- Von einer Orange die Schale abreiben, dann halbieren und auspressen
- Die zweite Orange ungeschält in dünne Scheiben schneiden
- 3 Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
- Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten
- Backofen auf 190° OUH vorheizen

Aus 200 g Mehl, dem Puderzucker, der Butter und einem Ei einen Mürbeteig herstellen, in Folie wickeln und kaltstellen. Für die Füllung Schmand, 80 g Zucker, Eigelbe, Orangensaft und Orangenschale verrühren, dann 50 g Mehl unterrühren. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine 26 cm-Tarteform damit auslegen. Der Teig soll bis an die Kante der Form reichen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Füllung auf dem Teig verteilen. Tarte ca. 25 Minuten backen, bei Bedarf mit Alufolie abdecken. Der Karamell soll dabei eindicken und leicht braun werden. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. 100 g Zucker und 100 ml Wasser in einer Pfanne aufkochen. Wenn die Lösung klar ist, die Orangenscheiben hineingeben und 20 Minuten köcheln lassen. Orangenscheiben etwas abkühlen lassen, auf die Tarte legen, den restlichen Karamell darauf verteilen und mit den Pinienkernen bestreuen.