

Grapefruit-Orangen-Tarte



Fruchtig-frisch

Hier das Rezept für eine fruchtig-frische Tarte mit Grapefruit und Orangen.

Bei der Grapefruit verwende ich eine große, chinesische Honig-Pomelo.

Und bei den Orangen drei spanische Orangen.

Eigentlich hätte die Pomelo alleine fast schon gereicht.

Nachdem ich die zerkleinerte Grapefruit und Orangen auf dem Mürbeteig in der Backform verteilt hatte, hätte eigentlich fast die 1-1/2-fache Menge des Eierstichs, also der Füllmasse, darauf gepasst. Also sechs Eier und 300 ml Schlagsahne.

Ich habe es jedoch beim Grundrezept belassen und jetzt schauen die Grapefruit- und Orangestückchen eben oben etwas aus der

Füllmasse heraus und sind nicht in Füllmasse eingebettet.

Das führt aber dennoch dazu, dass die Tarte gut gelungen ist und sehr fruchtig-frisch und süß schmeckt.

Grapefruit-Orangen-Tarte



22. Januar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Tarte](#)

Vorbereitungszeit

15 Minuten

Kochzeit

1 Stunde

Gesamtzeit

1 Stunde, 15 Minuten



Zutaten

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 chinesische Honig-Pomelo
- 3 spanische Orangen

Anleitung

1. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

2. Grapefruit und Orangen schälen und die Spalten quer zerkleinern. In eine Schüssel geben.
3. Grapefruit und Orangen auf den Mürbeteig in der Backform geben und verteilen.
4. Füllmasse darüber geben und ebenfalls gut verteilen.
5. Tarte nach dem Grundrezept backen.
6. Gut erkalten lassen.
7. Stückweise anschneiden und servieren.
8. Guten Appetit!

Schlagwörter

Mürbeteig,

Orange,

Pomelo

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/22/grapefruit-orangen-tarte/>