Orangen-Tarte

Der Puderzucker hält sich nicht lange auf der Tarte
Natürlich kann mit man Obst sehr leckere Kuchen oder Torten zubereiten. Aber auch für eine Tarte eignet es sich gut.

Bei dieser Tarte verwende ich einfach Orangen, die ich schäle, in Spalten teile und quer in kleine Stücke schneide.

Als Füllmasse wird der übliche Eierstich für eine Tarte verwendet.

Und für den Boden ein gewöhnlicher Mürbeteig.

Als Garnierung gebe ich Puderzucker auf die Tarte.

Sie schmeckt lecker, fruchtig und nicht zu süß.

Orangen-Tarte

10. Dezember 2021
von Thobie
Kategorie Tarte
Zubereitungszeit
20 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 20 Minuten

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 kg Orangen

Anleitung

1. Orangen schälen, in Spalten teilen, quer in kleine Stücke schneiden, bei Bedarf entkernen und in eine Schüssel geben.
2. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.
4. Orangen in die Füllmasse geben und alles gut vermischen.
5. Füllmasse in den Mürbeteig in der Backform geben.
6. Tarte nach dem Grundrezept backen.
7. Gut abkühlen lassen.
8. Mit Puderzucker bestäuben.
9. Stückweise anschneiden und servieren.
10. Guten Appetit!

Schlagwörter

Ei,
Eierstich,
fruchtig,
Mürbeteig,
Obst,
Orange,
Sahne

© 2026 ©Thomas Biedermann

https://www.nudelheissundhos.de/2021/12/10/orangen-tarte/