



ORANGEN TARTE MIT ARANCINO

Rezept für 1 Tarte- oder Springform von 24cm Durchmesser

Teig

250g Mehl
100g Puderzucker
150g Butter
1 Prise Salz
1 Bio Zitrone, abgeriebene Schale

Crème

50g weiche Butter
2 Eier
75g Zucker
1 Bio Orange
1EL Speisestärke

Zum Belegen

3-4 Orangen
2EL Orangenmarmelade
1-2 EL Arancino (Orangenliqueur)

Zubereitung

Dieses Rezept ist mir leicht gelungen. Die Zubereitungszeit dauert zwar etwa 1 Stunde, aber sonst ist es ganz einfach in der Zubereitung.

Aus den Zutaten für den Teig und 2 EL kaltem Wasser einen geschmeidigen Knetteig machen und diesen zugedeckt 30Minuten kühl stellen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig ausrollen, in die leicht gefettete Form geben und **15Minuten** backen.

Die Butter schaumig rühren, die Eier und den Zucker hinzufügen. Die Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen, beides mit der Speisestärke unter die Buttercrème mischen. Den Kuchen mit der Crème füllen und nochmals **15 Minuten** backen.

Die Orangen so schälen, dass auch die weisse Haut entfernt ist, in dünne Scheiben schneiden und diese auf die gestockte Crème legen. Die Tarte **10 bis 15 Minuten** überbacken.

Die Marmelade mit dem Liqueur glattrühren, die heissen Fruchtscheiben damit überglänzen.