

Orangen-Tarte

Leckerer Mürbeteig mit Vitaminbonus

Zutaten

225 g Mehl
125 g kalte Butter
3 EL Puderzucker
1 Prise Salz
1 geh. TL Lebkuchengewürz
2 EL eiskaltes Wasser
500 g Orangen
180 g Zucker
4 Eier
125 g Schlagsahne

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen. Eine Tarteform gut ausfetten.

Die Teigzutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten, rund – etwas größer als die Form - ausrollen und in die Form geben. Mit einer Gabel mehrfach einstechen. Auf der mittleren Schiene 15 Minuten vorbacken. Dann die Ofentemperatur auf 150° zurückstellen.

Während der Boden vorbackt, kann man die Orangen-Füllung zubereiten: Die Schale von 2 Orangen abreiben und alle Früchte auspressen (es werden 250 ml Saft benötigt): Orangensaft und -schale mit Zucker, Eiern und der Sahne gut verrühren. Die Mischung auf den vorgebackenen Boden geben und die Tarte im Ofen nochmal ca. 40 Minuten backen.

Kuchen herausnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.