

## Orangentarte

by Andreas - Sonntag, November 13, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/orangentarte/>



Viele berühmte Speisen sind durch puren Zufall entstanden. Meist weil bestimmte Zutaten fehlten. Bei mir sollte es eine Zitronentarte werden. Leider musste ich feststellen, dass bei meinem Großeinkauf für ein Fünf-Gänge-Menü Zitronen und Mehl auf der Strecke geblieben waren. Die Zeit war knapp. Also nahm ich Orangen und anstelle von Mehl Vollkornkekse. Zu meinem Erstaunen war nach dem Backen die gesamte Flüssigkeit zwischen die Kekse gerieselst. Geschmeckt hat dieser „Fehlversuch“ trotzdem sehr gut.

**4 Orangen**

**200 gr. Vollkornkekse**

**125 gr. geschmolzene Butter**

**2 EL brauner Zucker**

**200 gr. Zucker**

**3 EL Zucker (für die Orangenfilets)**

**4 Eier**

**1 Eiweiß**

**100 gr. Sahnequark**

**100 ml Sahne**

Die Kekse zerbröseln und mit dem braunen Zucker und der geschmolzenen Butter mischen. Ein Eiweiß steif schlagen und unter die Keksmasse heben. Die Masse in einer ausgebutterten Form verteilen. Bei Stufe 150 Grad 10 Minuten backen.

Inzwischen 2 Orangen auspressen. 4 Eier und 200 gr. Zucker schaumig schlagen. Den Orangensaft, die Sahne und den Sahnequark einrühren. Die Masse auf den erkalteten Keksteig gießen und bei ca. 150 Grad 30 Minuten backen.

Unterdessen die verbliebenen Orangen filetieren. 6 EL Wasser mit 3 EL Zucker erhitzen und den Zucker auflösen. Die Orangenfilets 5 Minuten darin bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Abschließend die noch warmen Filets auf der fertig gebackenen Tarte als Garnitur verteilen.

### **Weitere Empfehlungen:**

#### **Schokoladentorte**

Gelingt leicht. Beim Probieren kann einem schon wienerisch werden.

150 gr. Zartbitter-Schokolade

...

#### **Olivenbrot mit getrockneten Tomaten**

[Ich habe in meiner Wohngegend eine Vielzahl von Backstuben, die nicht nur Fabrikware aufbacken, ...](#)

**Italienische Zitronencrostata**

Eine Crostata ist das Äquivalent zur französischen Tarte: ein Obstkuchen ohne Teigdecke. Demen...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station