

Orangen-Tarte !

Zutaten:

2 Bio Orangen
1 Rolle Blätterteig
etwas Butter

Zutaten Orangenkaramell:

80 g Zucker
250 ml Orangensaft
Abrieb ½ Bio-Orangen
nach Belieben 1 Zimtsplitter

Zubereitung Orangenkaramell:

Zucker in einem Topf karamellisieren.
Mit dem Orangensaft ablöschen und Orangenabrieb, nach Belieben auch einen Zimtsplitter zufügen.
Alles bei geöffnetem Topf ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig wird.
Orangen-Karamell abkühlen lassen.

Zubereitung Tarte:

Backofen 200 Grad vorheizen.
Tarteform dünn mit etwas Butter einfetten.
Die Tarteform dünn mit dem Orangen-Karamell ausstreichen.
Die Bio Orangen waschen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben dicht an dicht auf dem Orangen-Karamell in die Tarteform bringen.
Den Blätterteig über der gesamte Tarte ausbreiten und die Teigländer rundum in die Form drücken.
Mit einer Gabel einige kleine Löcher in den Teig stechen.
Die Tarte im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Zum anrichten die Tarte aus dem Ofen holen und nur einige Minuten abkühlen lassen.

Einen großen Kuchenteller über die Tarteform bringen und die Tarte stürzen, sodass die Orangen wieder obenauf sind.

Tarte portionieren und beliebig mit Sahne und/oder Eis servieren.

Rezepterstellung: Gabi Schütze