

KNUSPERLUST Orangen Tarte



ZUTATEN

Für den Teig:

250 g	KOMEKO KNUSPERLUST
60 g	Mandeln, fein gemahlen
60 g	Rohrzucker, fein
60 g	Olivenöl
100 g	Sojamilch
1 TL	Orangenschalenabrieb (Bio)

Für die Füllung:

3	Orangen (Saft)
2 EL	Speisestärke
2	Eier
4 EL	Rohrzucker (fein)
2 EL	Orangen-Marmelade
6 Tropfen	Orangenessenz (optional)



ZUBEREITUNG

1. Teig zubereiten:

KOMEKO KNUSPERLUST Mehl, gemahlene Mandeln und Zucker in eine Schüssel geben, vermengen und anschließend Öl, Sojamilch und den Abrieb der Orangenschalen dazugeben.

Verkneten, bis ein krümeliger Teig entsteht. Diesen auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einer Kugel formen. Den Teig direkt mit den Händen in eine eingefettete und bemehlte Tarte Form (35 x 11 cm) drücken und die Ränder bis $\frac{3}{4}$ der Höhe der Form hochziehen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.



2. Füllung zubereiten:

Die 3 Orangen auspressen. Den Saft, die Speisestärke, Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Die Marmelade und die Orangenessenz hinzufügen, verrühren und die Masse auf den Tarteboden gießen. Tarte für 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Gut abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden und genießen!

