

# Orangentarte

## Zutaten für 1 rundes Blech (ca. 30 cm Ø)

220 g Mehl  
50 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 TL Salz  
100 g kalte Butter  
0,5 - 1 dl Wasser  
5-6 kleine Orangen  
1 Eigelb  
5 EL Bitterorangen-Konfitüre  
wenig Zucker

## Zubereitung

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Butter dazugeben und zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. In der Mitte eine Mulde formen, Wasser hineingiessen. Rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Teig auf wenig Mehl etwas grösser als das Backblech auswallen und ins vorbereitete Blech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen, Rand mit Eigelb bestreichen. Den Teig mit Backpapier belegen. Ein zweites, etwas kleineres Backblech darauflegen.

20 Minuten auf der zweituntersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens «blind backen». Inzwischen Orangen schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Tarte aus dem Ofen nehmen, Ofen nicht abstellen. Kleines Blech und Backpapier entfernen. Bitterorangen-Konfitüre auf dem Teigboden verstreichen. Orangenscheiben ziegelartig darauf legen und mit wenig Zucker bestreuen. Nochmals ca. 5 Minuten backen.

