

Mandarinen-Zitronen-Tarte

Natürlich gibt es auch am 3. Advent einen schönen, leckeren Kuchen. Oder besser gesagt, eine fruchtig-frische Tarte. Zum morgendlichen Frühstück. Zum nachmittäglichen Kaffeetrinken. Oder auch einfach zwischendurch für den kleinen Snack und kleinen Hunger.

Ich hatte sehr viele Mandarinen vorrätig. Und auch noch vier Bio-Zitronen. Mandarinen und Orangen gibt es ja in der kalten Jahreszeit sehr oft im Angebot von Discounter und Supermarkt. Sie stammen, wenn ich das richtig weiß, aus sehr viel sonnigeren, wärmeren Ländern wie Spanien, Portugal oder auch Israel.

Nun, ich verwende beide Obstsorten einfach für eine frische, fruchtige Tarte.

Bei den Mandarinen gebe ich die Mandarinenpalten, die ich quer drittele, in die Füllmasse der Tarte.

Und bei den Bio-Zitronen verwende ich natürlich den Schalenabrieb und auch den Saft der Zitronen.

Da die Füllmasse aufgrund des Zitronensafts doch ein wenig säuerlich werden könnte, gebe ich ausnahmsweise noch zusätzlich 200 g Zucker hinzu.

Und würze die Füllmasse auch noch kräftig mit Zimt.

Nach dem Backen stelle ich allerdings fest, dass aufgrund des Zitronensafts und auch der sehr saftigen Mandarinen die Tarte doch leicht flüssig geworden ist. Es bietet sich also an, doch noch ein 5. Ei zu verwenden.

Bei dieser fruchtig-frischen Tarte bietet es sich auch an, sie im Kühlschrank aufzubewahren, bis sie komplett aufgegessen ist. Denn bei normaler Zimmertemperatur würde diese Tarte sicherlich innerhalb weniger Tage anfangen zu schimmeln und

verderben.

[amd-zlrecipe-recipe:517][amd-zlrecipe-recipe:517]