

Orangen-Sauerkirsch-Tarte



Fruchtige und süße Tarte

Eigentlich wollte ich mit drei Gemüsezutaten – Zucchini, Süßkartoffel und Paprika – eine herzhaftere Tarte zubereiten.

Dann war mir eher der Sinn nach einer süßen Tarte.

Orangen hatte ich noch zuhause.

Ich habe dann noch beim Einkaufen bei meinem Discounter ein großes Glas Sauerkirschen gekauft.

Die Säure der Sauerkirschen und die Süße der Orangen passen da gut zusammen.

Ansonsten habe ich die Tarte ganz nach dem Grundrezept zubereitet und gebacken.

Und einfach Sauerkirschen und kleinschnittene Orangenstücke in die Füllmasse gegeben.

Orangen-Sauerkirsch-Tarte



3. Januar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Tarte](#)

Vorbereitungszeit

15 Minuten

Kochzeit

1 Stunde

Gesamtzeit

1 Stunde, 15 Minuten



Zutaten

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 350 g Sauerkirschen (1 Glas)
- 3 Orangen

Anleitung

1. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Orangen schälen, in Spalten zerteilen und diese quer dritteln. In eine Schüssel geben.
3. Saft der Sauerkirschen abgießen. Sauerkirschen zu den Orangenstücken geben.
4. Füllmasse der Tarte nach dem Grundrezept zubereiten.
5. Obst zur Füllmasse geben und alles gut vermischen.
6. Tarte nach dem Grundrezept backen.
7. Gut erkalten lassen.
8. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

[Mürbeteig](#),
[Orangen](#),
[Sauerkirschen](#),
[süß](#)

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/03/orangen-sauerkirsch-tarte/>