

Orangen Tarte-Tatin

Orangen Tarte-Tatin

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [17.1.2018](#)

Creatio [Ruedei Wegmann](#)

Zutaten 4 Personen

1 Wähenblech
Butter zum Ausbuttern des Bleches
1 Blätterteig rund
2 Orangen, gewaschen, mit der Schale in feine Scheiben schneiden
3 EL Zucker
Orangenkonfitüre
Orangenlikör
Vanilleeis

Zubereitung

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.
Das Blech gut ausbuttern und gleichmässig mit dem Zucker bestreuen.
Die Orangenscheiben 10 Minuten blanchieren, abtropfen und auf dem Zuckerboden verteilen.
Mit Orangenkonfitüre bestreichen.
Mit dem Blätterteig abdecken. Den überschüssigen Teig nach oben einschlagen. Den Teig regelmässig mit einer Gabel einstechen und goldbraun backen (ca. 45 Minuten).
Heiss auf eine Platte stürzen, mit Orangenlikör toppen und mit Vanilleeis servieren.