



# Honig-Nuss-Tarte mit Orangencreme



Mittel



2 Stunden + ca. 6 Stunden Wartezeit

Seite 1

## Zutaten

Für 12 Stück

**9 EL BIHOPHAR Wabenquell Wildblüten-Honig**

200 g Mehl

150 g geriebene Mandeln (ohne Haut)

175 g Butter

1/2 TL Salz

1 Ei (Größe M)

3 Orangen

400 ml frisch gepresster Orangensaft

1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“  
(zum Kochen)

4 Blatt Gelatine

500 g Schmand

100 g ganze Mandeln (ohne Haut)

feines Meersalz

Mehl für die Arbeitsfläche

Frischhaltefolie

Backpapier

Trockenerbsen zum Blindbacken



# Honig-Nuss-Tarte mit Orangencreme



Mittel



2 Stunden + ca. 6 Stunden Wartezeit

Seite 2

## Zubereitung

- 1** Mehl, geriebene Mandeln, Butter in Stücken, Salz, 1 EL Honig, Ei und 2 EL kaltes Wasser erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 2** 350 ml Saft mit 4 EL Honig aufkochen. Puddingpulver und 50 ml Saft verrühren. Angerührtes Puddingpulver in den kochenden Saft rühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Pudding mit Folie bedecken und auskühlen lassen.
- 3** Teig aus der Folie wickeln, auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 36 cm Ø) ausrollen. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Tartform mit Lift-off-Boden (ca. 29 cm Ø) geben und zu einem Boden mit Rand andrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 4** Teig mit Backpapier auslegen, Trockenerbsen einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, Trockenerbsen und Backpapier entfernen. Teig weitere ca. 10 Minuten auf der unteren Schiene des Backofens bei gleicher Temperatur backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 5** Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 6** Pudding glatt verrühren.
- 7** Schmand ca. 3 Minuten aufschlagen und unter den Pudding rühren. Gelatine ausdrücken und über einem warmen Wasserbad auflösen. 4 EL Creme einrühren, dann in die übrige Creme einrühren. Creme auf dem Mürbeteigboden locker verteilen und ca. 4 Stunden kalt stellen.
- 8** 2 EL Honig mit ganzen Mandeln vermengen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, mit Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten karamellisieren lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herauslösen.
- 9** Tarte kurz vor dem Servieren mit Orangensegmenten und karamellisierten Mandeln anrichten. Mit 2 EL Honig beträufeln und sofort servieren.