



# Walnuss-Orangentarte

Ein fruchtiger Weihnachtskuchen mit Orangen

etwa 12  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Knetteig:

150 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
30 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
½ Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma  
1 Pr. Salz  
100 g Butter  
50 ml kaltes Wasser  
50 g gehackte Walnüsse  
1 EL Weizenmehl für den Rand der Springform

### Zum Aprikotieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre

### Füllung:

50 g Zucker  
150 g gehackte Walnüsse  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
6 EL Orangensaft  
2 EL Zitronensaft  
30 g Zucker  
500 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
6 Orangen

## 1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf Walnüsse und Mehl für den Rand, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Zuletzt Walnüsse unterkneten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen.

## 3 Unter den übrigen Teig 1 Esslöffel Mehl kneten, zu einer Rolle formen und als Rand auf den Boden legen. Rolle so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 18 Min.**



Springformrand entfernen. Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4 Zum Aprikotieren:**

die Konfitüre unter Rühren erhitzen. Gebäckrand von außen damit bestreichen.

**5 Füllung:**

Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen und die Fruchtfilets herausschneiden. Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren (mit einem Holz- oder Metalllöffel) auflösen. So lange rühren, bis der Zucker eine hellbraune Farbe bekommt. Walnüsse hinzufügen, verrühren und zum Abkühlen auf Backpapier geben, evtl. nochmals hacken.

- 6** Frischkäse mit Fruchtsaft und Zucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unter die Käsemasse heben. Unter die Hälfte der Creme gut 2/3 der Karamell-Walnüsse heben und auf den Knetteigboden streichen. Mit 2/3 der Orangenfilets belegen. Restliche Creme darauf streichen. Tarte mit restlichen Orangenfilets und gehackten Karamell-Walnüssen garnieren.

