

# Tartelettes à l'Oranage

Ich mag Schweizer Nidelbeckeli und portugiesische Pasteis de Nata. Und Orangen. Also habe ich wild drauflos kombiniert.

## Zutaten

Für 24 Tartelettes

2	Blätterteig ausgerollt
2.50 dl	Milch
2.5 dl	Vollrahm
150 g	Zucker
1 Beutel	Vanillezucker
50 g	Maizena
5	Eigelb
3	Bio-Orangen mit dünner Schale
120 g	Zucker für die kandierten Orangen
1.5 dl	Wasser
	Butter zum Einfetten der Form
	Ev. Puderzucker zum Bestreuen
	Ev. Zitronenmelisse-Blätter



## Zubereitung

Zwei Orange in Scheiben schneiden. 120 g Zucker mit 1.5dl Wasser einkochen.

Orangenscheiben auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

Milch, Rahm, Zucker, Vanillezucker, Maizena, Eigelb und abgeriebene Schale einer Orange verquirlen.

Aus dem Blätterteig mit einem Glas in der Grösse zu den Förmchen passende Rondellen ausstechen. Muffinförmchen oder Törtchenförmchen mit Butter ausstreichen.

Teigronellen hineinlegen. Ein Stück kandierte Orange auf den Boden geben. Guss bis unter den Teigrand einfüllen und die Förmchen in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Etwa 30 Minuten backen. Einen Viertel gekochte Orangenscheibe auf jedes Törtchen legen. Nach Belieben mit einem Zitronenmelissenblatt dekorieren und mit Puderzucker bestreuen. Servieren!



[Blogbeitrag](#)