

Backen

Rezept von Lucia Kranz aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 30.01.2026

Orangen-Schokoladentarte mit Brezelcrunch

Für 10 Stücke

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

120 g zimmerwarme Butter
100 g Puderzucker
etwas Salz
1 Eigelb (Größe M)
250 g Weizenmehl (Type 405)

Für die Füllung:

1 Bio-Orange
250 g Vollmilchschokolade
320 g Schlagsahne
25 g Zucker
Etwas Salz
50 g zimmerwarme Butter
50 ml Milch
200 g kleine Salzbrezeln

Für die Dekoration:

150 g Schlagsahne
1 EL Lemon Curd (englischer Zitronenaufstrich)
1 Bio-Orange

Außerdem:

Frischhaltefolie
Tarteform (Ø 24 cm)
weiche Butter für die Form
Backpapier für die Form
Blindbackkugeln (oder Hülsenfrüchte) zum Blindbacken
Tortenscheibe
Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig die Butter, den Puderzucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz cremig rühren.
2. Nacheinander das Eigelb und das Mehl jeweils kurz unterrühren und mit der Hand zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen.
4. Inzwischen den Boden und den Rand einer Tarteform (Ø 24 cm) mit Butter fetten. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (Ø 30 cm) ausrollen und in die vorbereitete Form legen, dabei rundum einen Rand formen, überstehenden Rand abschneiden und den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen.
6. Auf den Teig einen Bogen Backpapier geben, der auch über den Rand hochgeht und mit Blindbackkugeln (oder Hülsenfrüchten) beschweren.
7. Den Teig im heißen Ofen in der Form auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten blind backen.

8. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Blindbackkugeln (oder die Hülsenfrüchte) mit Hilfe des Backpapiers vorsichtig vom Teig heben. Den Boden in der Form im heißen Ofen weitere 8-10 Minuten goldbraun backen.
9. Den Tarteboden in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
10. **Für die Orangen-Schokoladencreme** die Orange heiß abbrausen, trocknen und 2 TL Schale fein abreiben.
11. Von der Vollmilchschokolade mit einem Sparschäler ein paar feine Späne für die Dekoration abschaben und beiseitelegen. Die restliche Schokolade mit einem großen Messer fein hacken.
12. Die Sahne, den Zucker und 1 Prise Salz in einen kleinen Topf geben, aufkochen und den Topf von der Kochstelle nehmen.
13. Die gehackte Schokolade zur Sahnemischung geben und unter Rühren schmelzen.
14. Die Butter klein würfeln, zur Schokoladen-Sahne geben und ebenso schmelzen lassen.
15. Die Milch und die Orangenschale mit einem Schneebesen kräftig unter die Schokolade rühren.
16. Den Mürbeteigboden vorsichtig aus der Form lösen, auf eine Tortenscheibe stellen und die Schokoladenmasse in den Mürbeteigboden füllen.
17. Die Schokoladenoberfläche der Tarte dicht an dicht mit den Salzbrezeln belegen. Restliche Brezeln für die Dekoration beiseitelegen.
18. Die Tarte für mindestens 4 Stunden kaltstellen und festwerden lassen.
19. Kurz vor dem Servieren **für die Dekoration** die Sahne in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen, den Lemon Curd unterrühren.

Lucias Tipp: Die Sahne können Sie nach Belieben auch mit etwas mehr Lemon Curd süßen.

20. Die Lemon-Curd-Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Tarte mit Sahnetupfen verzieren.
21. Die Orange heiß abbrausen, trocknen und mit einem Zestenreißer Zesten abziehen.
22. Die Orangenzesten mit den Schokoladenspänen und den restlichen Brezeln auf der Tarte verteilen.
23. Die Tarte in 10 Stücke schneiden, servieren und genießen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-orangen-schokoladentarte-mit-brezelcrunch-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.