



## Orangen-Curd-Törtchen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Kühl stellen: ca. 45 Min.  
Blindbacken: ca. 15 Min.  
Für 8 Förmchen von je ca. 10 cm Ø,  
gefettet und bemehlt

### Mürbeteig

- 200g Mehl
- 1 Prise Salz
- 80g Zucker
- 1 unbehandelte Orange,  
nur ½ abgeriebene Schale
- 120g Butter, in Stücken, kalt
- 1 Ei, verklopft

1. Mehl, Salz, Zucker und Orangenschale in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.
2. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

**Formen:** Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 4 mm dick auswallen. 8 Rondellen von je ca. 10 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen

legen, dicht einstecken, ca. 15 Min. kühl stellen.

**Blindbacken:** ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

### Orangen-Curd

- 4 unbehandelte Orangen,  
nur von 2 die abgeriebene Schale, und ganzer Saft (ergibt ca. 3½ dl)
- 2 frische Eigelbe
- 30g Butter
- 60g Zucker
- 2 Esslöffel Maizena
- 1 dl Wasser
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 unbehandelte Orange,  
in 8 Scheiben

1. Orangenschale und alle Zutaten bis und mit Maizena mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein

Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen.

2. Wasser mit Zucker aufkochen. Orangenscheiben bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln. Herausnehmen, auskühlen.

**Fertig stellen:** Orangen-Curd glatt rühren, in die Törtchenbödeli verteilen. Orangenscheiben einschneiden, Törtchen damit verzieren.

**Pro Person:** 18g Fett, 5g Eiweiss, 47g Kohlenhydrate, 1543 kJ (368 kcal)

Glutenfrei

### TIPP

Eine glutenfreie Variante dieses Rezepts finden Sie auf [www.bettybossi.ch/glutenfrei](http://www.bettybossi.ch/glutenfrei).

## Limettensirup

Ca. 16 Limetten auspressen (ergibt ca. 5 dl). Saft mit 300g Gelierzucker aufkochen, ca. 3 Min. kochen, siedend heiss in saubere, heiss ausgespülte Flaschen giessen, sofort verschliessen, auskühlen.

**Haltbarkeit:** kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren, rasch konsumieren.

