



Maronentarte mit Orange

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Form: Tartering gelocht 20 cm ø*

Am Vortag:

Aromatische Orangenpaste nach Lenôtre

- 2 Bio-Orangen
- 120 g Wasser
- 150 g Zucker
- Mark ½-1 Vanillestange

Die Orangen mit heißem Wasser abwaschen. Die ungeschälten Orangen vierteln und in feine Scheiben schneiden (eventuelle Kerne entfernen). Wasser, Zucker und das Mark einer halben Vanillestange aufkochen und die Orangenstücke in den heißen Zuckersirup geben. Vom Herd nehmen und die Oberfläche mit Backpapier bedecken, in das zuvor ein etwa 4 cm großes Loch geschnitten wurde. Über Nacht durchziehen lassen.

Am nächsten Tag auf milder Hitze noch einmal 2-3 Stunden leise köcheln (!) lassen. Anschließend sehr fein pürieren, in ein sauberes Marmeladenglas füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Diese Orangenpaste ist sehr aromatisch, vielseitig einsetzbar und kann gut eingefroren werden.

Wer es eilig hat, kann sie durch einen nicht zu süßen Orangenaufstrich ersetzen, z. B. von [Patrizia Feinkost](#) (Werbung o. Auftrag).

Maronencreme

- 2 ½ Blätter (4,5 g) Gelatine
- 50 g Sahne
- 20 g Zucker
- 250 g [Maronencreme](#)¹
- ½ bis 1 Vanillestange
- 225 g Schlagsahne 32-35 %

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne, Zucker, Vanillemark und Maronencreme kurz aufkochen lassen. Anschließend die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Auf 30 Grad abkühlen lassen, die Sahne nur cremig schlagen und unter die Maronencreme ziehen. Mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag:

Mürbeteig mit Kastanienmehl

- 90 g [Kastanienmehl](#)¹(Maronenmehl)
- 70 g Weizenmehl
- 50 g Puderzucker
- 1 g Salz
- 65 g kalte Butter
- 40 g Vollei
- 1 Prise gemahlene Vanille

Die trockenen Zutaten vermischen. Die kalte Butter in Würfeln hinzugeben und zusammen mit dem Ei schnell zu einem Teig verkneten. Diesen zu einem Ziegel formen und in Folie verpackt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Tartering fetten und auf ein mit Backpapier, besser noch mit [Spezialmatte für Mürbeteig \(Airmat\)](#)* ausgelegtes [Lochblech](#)*/Backblech legen. Nach der Kühlzeit gleichmäßig 3-4 mm dick ausrollen und sorgfältig in den Tartering einlegen. Die obere Kante sauber abschneiden, den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die vorbereitete Tarte in den Kühlschrank stellen, während die Füllung vorbereitet wird.

Nusscreme

- 50 g weiche, gesalzene Butter (alternativ 1 Prise Salz)
- 50 g gemahlene Nüsse (Mandeln oder Haselnüsse)
- 50 g Zucker
- 40 g Vollei
- Abrieb ½ Bio-Orange
- 2 El. gehackte Nüsse

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen.

Alle Zutaten zusammen cremig rühren und gleichmäßig auf dem vorbereiteten Tarteboden verstreichen. Die Tarte im heißen Backofen ca. 25 Minuten backen. Anschließend komplett abkühlen lassen.

Fertigstellung

- 140-150 g Orangenpaste (s. o.)
- dunkler Backkakao
- Dekor nach Wunsch

Die Orangencreme auf der Tarteoberfläche verstreichen. Die Maronencreme mit einem Gummischaber vorsichtig glattrühren und in einen Spritzbeutel mit gewünschter Tülle füllen. Ich habe eine [Vermicelletülle](#)¹ verwendet. Die Maronencreme auf die Tarte dressieren und kurz vor

dem Servieren mit dunklem Backkakao übersieben. Dafür habe ich vorher den Tartering erneut um die Tarte gestellt, damit die Seiten nicht zu viel Kakao abbekommen. Nach Wunsch garnieren.

© 2026 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten - <https://marenlubbe.de/>