

# Pastiera napoletana mit glasierten Ingwer-Mandarinen

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/09/02/pastiera-napoletana-mit-glasierten-ingwer-mandarinen/](https://happy-mahlzeit.com/2019/09/02/pastiera-napoletana-mit-glasierten-ingwer-mandarinen/)

Zutaten für 1 Tarteform mit 22cm Durchmesser

## **Für den Mürbeteig:**

- 150g Mehl
- 50g Puderzucker
- abgeriebene Schale 1/4 Zitrone, unbehandelt
- 1 Msp. Vanillemark
- Salz
- 1 Eigelb
- 100g Butter

## **Für die Füllung:**

- 100g Weizen
- 175g Butter
- 125ml Milch
- 50g Sahne
- 50g Zucker
- Salz
- 1 Msp. Zimtpulver
- 1/2 Vanilleschote
- abgeriebene Schale 1/4 Zitrone, unbehandelt
- abgeriebene Schale 1/4 Orange, unbehandelt
- 40g kandierte Früchte
- 1 TL Orangenblütenwasser
- 125g Ricota
- 1 Ei
- 2 Eigelb

## **Für die Ingwer-Mandarinen:**

- 3 - 5 Mandarinen
- 1 EL Zucker
- Saft und abgeriebene Schale 1/2 Orange, unbehandelt
- 1 Stück Vanilleschote, 3cm
- 1 Scheibe frischer Ingwer, 3mm

## **Außerdem:**

- Fett und Mehl für die Form
- Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen

- 20g geröstete Mandelblättchen

### **Zubereitung:**

**Für die Füllung** der Tarte den Weizen mit 600ml Wasser und 1 EL Butter in einen Topf geben. Das Wasser aufkochen, die Hitze reduzieren und den Weizen zugedeckt 2 Stunden simmern lassen.

**Für den Mürbeteig** das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Puderzucker, Zitronenschale, Vanillemark, 1 Prise Salz und das Eigelb in die Mulde geben. Die Butter in Stücken am Rand verteilen. Alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

**Für die Ingwer-Mandarinen** die Mandarinen schälen und die weiße Haut entfernen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Mandarinen dazugeben und mit dem Saft ablöschen. Orangenschale und Vanilleschote sowie Ingwer hinzufügen und bei milder Hitze 2 - 3 Minuten ziehen lassen. Die Mandarinen auskühlen lassen.

Den Weizen abgießen und mit Milch, 50g Butter, Sahne, Zucker, Salz, Zimt, Vanillemark und -schote sowie der Zitronenschale zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und den Weizen offen simmern lassen, bis die Milch verkocht ist. Dabei immer wieder umrühren und eventuell die Hitze noch weiter zurückschalten, damit nichts anbrennt. Den Topf vom Herd nehmen und alles abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die kandierten Früchte hacken und mit dem Orangenblütenwasser unter die kalte Weizenmasse rühren. Ricotta und Orangenschale untermischen. Übrige Butter cremig aufschlagen und mit dem Ei und den Eigelben nach und nach hinzufügen. Alle Zutaten gut mischen.

Die Tarteform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Mürbeteig ausrollen und die Form damit auslegen. Die Füllung auf dem Teig verteilen und die Tarte im Ofen auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen. Die Ofentemperatur auf 160°C zurückschalten und den Kuchen 25 - 30 Minuten fertig backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

Die Konfitüre erwärmen und den Kuchen dünn damit bestreichen. Den Rand mit den Mandelblättchen bestreuen.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaft & süß vom 21.1.2018