

Bratapfel-Mandarinen-Törtchen

ca. 6 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Lebkuchen-Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)
50 g Braunzucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Lebkuchengewürz
50 g glattes Mehl
10 g Backkakao

Bratapfel-Gelee:

190 ml Wasser
1 roter, entkernter, klein geschnittener Apfel
2 EL Zucker
1 Prise Zimt
1 Prise Lebkuchengewürz
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

Mandarinen-Kefir-Creme:

6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
abgeriebene Schale von 1 Mandarine
Saft von 2 Mandarinen
60 g gesiebter Staubzucker
360 g Kefir
⅛ l geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

Mandarinspalten
Dr. Oetker Pistazien gehackt
geschlagenes Schlagobers
1 Pkg. Dr. Oetker Schoko Dekor Figuren Weihnachten (zur Saison erhältlich)

1 Lebkuchen-Biskuitmasse:

Eier mit Braunzucker, Orangenschalen und Lebkuchengewürz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Kakao vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse rechteckig (15 x 20 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C
Backzeit: ca. 8 Minuten

3 Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen. Aus dem erkalteten Biskuit 6 Scheiben (8 cm Ø) ausstechen und am Backpapier mit Dessertringen umstellen.

4 Bratapfel-Gelee:

Wasser mit Apfelstücken, Zucker, Zimt, Lebkuchengewürz und Vanillepaste zum Kochen bringen. Tortengeleepulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und mit einem Esslöffel in die Ringe aufteilen. Das Ganze kalt stellen.



5 **Mandarinen-Kefir-Creme:**

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Mandarinschale und -saft, Staubzucker und Kefir verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Creme in die Dessertringe aufteilen und ca. 40 Min. kaltstellen.

6 **Zum Verzieren:**

Die Törtchen mit Mandarinspalten, Pistazien, Schlagobers und Schoko-Dekor beliebig verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

