

## Quark-Sahne-Törtchen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Muffinform (12er):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
125 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)



### Füllung:

1 Dose Mandarinen (Abtropfgew. 175 g)  
3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g kalte Schlagsahne

**1. Vorbereiten:** Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin und Gustin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig gleichmäßig in die Mulden füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Gebäck etwa 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, aus den Mulden lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3.** Gebäck einmal waagrecht durchschneiden und die unteren Böden auf eine Tortenplatte legen.

**4. Füllung:** Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen (größere Mandarinenfilets in kleinere Stücke schneiden) und 12 Mandarinenfilets beiseitelegen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark in einer Rührschüssel mit Finesse, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und zunächst mit etwa 4 Esslöffeln von der Quarkmasse mit Hilfe eines Schneebesens verrühren, dann unter die übrige Quarkmasse rühren. Wenn die Quarkmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Wenn die Quarkmasse fast vollständig fest geworden ist, diese in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben. Eine Spirale auf den unteren Boden spritzen und die Mandarinen gleichmäßig darauf verteilen, so

dass ein kleiner Rand frei bleibt. Gut 3/4 der übrigen Creme kreisförmig um und auf die Mandarinenfilets spritzen, so dass insgesamt 3 Ringe übereinander sind.

**5.** Die oberen Böden mit der Schnittfläche nach oben auflegen und die Quarkmasse mit Hilfe eines Tafelmessers zwischen den Böden glatt streichen. Übrige Quarkmasse dekorativ auf die Törtchen spritzen. Jedes Törtchen mit einem Mandarinenfilet belegen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**6.** Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 13 g, Kh: 29 g, kJ: 1.157, kcal: 276

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**