


Mandarinen-Törtchen

Schnelle, fruchtige Törtchen für die Kaffeetafel

etwa 6 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für 6 Tortelett Formen (Ø 12 cm):

Fett

Weizenmehl

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl

2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

3 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

2 EL Obstessig

Belag:

350 g Mandarinen (Abtropfgew.)

250 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 gestr. EL Zucker

250 ml Wasser

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Blätter

Zartbitter

1 Vorbereiten:

Förmchen fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Tortelettförmchen füllen. Die Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

3 Die Böden aus den Formen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- ④ **Belag:**
Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Milch in eine Rührschüssel geben. Cremepulver zufügen und mit einem Schneebesen **1 Min.** verrühren. Creme auf den Törtchen verteilen und glatt streichen. Mandarinen darauf verteilen.
- ⑤ **Guss:**
Tortenguss mit Zucker in einem kleinen Kochtopf mischen und nach und nach mit dem Wasser mit einem Rührlöffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **kurz** aufkochen. Guss mit einem Esslöffel von der Mitte aus über den Früchten verteilen.
- ⑥ **Verzieren:**
Törtchen mit den Schokodekor Blättern verzieren.

