

# Hier und heute

## **Mandarinen-Törtchen (Muffins)**

Konditormeisterin Theresa Knipschild backt cremige Mandarinen-Törtchen, die schnell gemacht sind und perfekt zum Kaffee passen.

### **Rezept**

#### **Mandarinen-Törtchen (Muffins)**

von Theresa Knipschild für 12 Stück

#### **Zutaten für den Teig**

- 130 g Zucker
- 70 ml neutrales Pflanzenöl, z.B. Rapsöl
- 2 Eier
- 2 Prisen Salz
- 150 ml Orangenlimonade
- 300 g Mehl, Typ 405
- Abrieb ½ Bio-Orange
- 10 g Backpulver
- ca. 5 frische Mandarinen (alternativ ca. 170 g abgetropfte Mandarinen aus der Dose)

#### **Zutaten für die Creme**

- 200 g kalte Sahne
- ca. 30 g Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnestandmittel
- 200 g Schmand
- etwas Zimt-Zucker-Mischung
- 2 Mandarinen

#### **Zubereitung**

Die Mandarinen schälen und die einzelnen Filets lösen. Wer es besonders akkurat haben möchte, kann die Filets ca. 5 Minuten in warmem Wasser einlegen und mit einem kleinen Messer die weiße Haut entfernen. Bei Mandarinen aus der Dose entfällt der Schritt.

Die Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Zucker, Öl, Eier, Orangenabrieb und Salz in einer Rührschüssel schaumig aufschlagen. Die Orangenlimonade dazugeben und weiter rühren, bis sich alle Zutaten zu einer glatten Masse verbunden haben.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und kurz unter die Eiermischung rühren. Den Teig auf die Muffinmulden verteilen, z. B. mit einem Eisportionierer. In jede Portion 2-3 Mandarinenfilets drücken. Die Törtchen 17-20 Minuten backen. Dabei mit der Stäbchenprobe überprüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Danach komplett auskühlen lassen.

Für die Creme Vanillezucker mit dem Sahnestandmittel mischen. Diese Mischung dann mit der kalten Sahne und dem Schmand mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine steif schlagen. Die Schmandcreme mit einem Spritzbeutel oder Esslöffel auf den komplett ausgekühlten Törtchen verteilen. Mit etwas Zimt-Zucker bestreuen und mit den übrigen Mandarinen belegen. Die Törtchen vor dem Servieren etwa eine Stunde kaltstellen.