

Rezept

Warme Mandarinentörtchen

Ein Rezept von Warme Mandarinentörtchen, am 28.06.2026

Zutaten

1 Bio-Mandarine	20 g weiche Butter
1 Ei	30 g + 2 TL Zucker
Salz	50 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
1/2 TL Backpulver	2 ofenfeste runde Förmchen (Ø ca. 10 cm)
Butter für die Förmchen	2 Kugeln Vanilleeis zum Servieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Die Backförmchen mit etwas Butter ausfetten. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Mandarine heiß waschen und abtrocknen. Die Hälfte der Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. In einer Rührschüssel die Butter und das Ei mit dem Schneebesen schaumig rühren. Die Mandarinschale und 30 g Zucker, 1 Prise Salz, das Mehl sowie das Backpulver dazugeben und alles zu einem zähen Teig verrühren. Den Teig auf die beiden Förmchen verteilen.
3. Den Mandarinsaft bei Bedarf mit Wasser auf 125 ml auffüllen und in einem Töpfchen mit den übrigen 2 TL Zucker verrühren. Die Mischung aufkochen und kochend auf den Teig in den Förmchen gießen.
4. Die Törtchen im heißen Backofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Die fertigen Törtchen mitsamt der Sauce, die sich darunter gebildet hat, in den Förmchen heiß servieren und nach Belieben je 1 Kugel Vanilleeis dazugeben.