

Mandarinentorte

Sie lesen hier selbst, dies ist eine einfache Torte. Schnell zubereitet. Da auf eine Zutat aus der Dose zurückgegriffen wird. Mandarinen. In einer großen Konservendose mit etwa 800 ml Füllung.



Mit Schokoladenstreuseln dekoriert
Und das zuckerhaltige Einweichwasser der Mandarinen verwende ich ebenfalls als Grundlage für einen Kakaostrunk. Denn Mandarine und Schokolade passen gut zusammen.

Und somit kommen auch noch Schokoladenstreusel zum Dekorieren auf die Torte.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 große Konservendose Mandarinen (etwa 800 g)
- 7 Blätter Gelatine
- Kakaostrunkpulver (entsprechend der Menge des Einweichwassers gemäß der Angabe auf der Packung, sicherlich aber etwa 20 TL)

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit Mandarinspalten aus der Dose
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Menge des Einweichwassers der Mandarinen abmessen (vermutlich
500–600 ml).

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Einweichwasser in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in das Wasser geben, mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Kakaogetränkepulver dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

Mandarinenspalten auf dem Tortenboden verteilen. Flüssigkeit daraufgießen und ebenfalls verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank behalten.

Torte herausnehmen und mit Schokoladenstreuseln dekorieren. Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Wildpreiselbeeren-Mandarin-Torte



Mit Wildpreiselbeeren und Mandarinen

Sie wissen sicherlich, dass man mit fast beliebigem Obst leckere Torten zubereiten kann. Nehmen Sie einfach dasjenige, das noch vorrätig ist und nicht einfach aus der Hand gegessen werden soll. Und um eine Torte ein wenig zu verfeinern, bietet es sich dann auch an, die Füllmasse noch mit etwas Obst aus der Dose vom Discounter oder Supermarkt zu ergänzen und zu verfeinern.

Hier dient für ersteres eine Portion Mandarinen, die verwertet werden wollten. Und für zweiteres zwei Gläser Wildpreiselbeeren aus Skandinavien, die der Discounter im Sortiment hat. Ich bin zwar davon ausgegangen, dass die Preiselbeeren etwas flüssiger daher kommen und als Beeren in einer Beerenflüssigkeit im Glas vorliegen. Dem war aber nicht so, die Preiselbeeren waren kompakt, ähnlich wie eine Marmelade. Aber das dient vermutlich eher dazu, dass man Preiselbeeren aus dem Glas zum Beispiel zu Wildfleisch oder ähnlichem serviert.

Da die Füllmasse durch die Hinzugabe der Preiselbeeren – 2

Gläser ergeben immerhin 800 g – doch zunimmt, gehe ich den sicheren Weg und lehne die Menge der verwendeten Blattgelatine an die komplette Masse an. Damit die Torte auch wirklich schnittfest wird.

Bereiten Sie den Tortenboden wie gewohnt nach dem Grundrezept aus Toastbrot und Fett zu. Alternativ können Sie gern auch im Foodblog nach einem anderen Grundrezept für den Tortenboden suchen, denn man kann ihn auch mit Butterkeksen und Fett zubereiten.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 800 g Wildpreiselbeeren (2 Gläser à 400 g)
- 6 Mandarinen
- 20 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit mind. 6 Stdn.



Leckere Torte

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mandarinen schälen, in Spalten teilen und diese quer dritteln.
Alles in eine Schale geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Joghurt in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach zum Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Preiselbeeren dazugeben und alles gut vermischen.

Dann noch die Mandarinen dazugeben und alles mit dem Backlöffel vermengen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben, gut verteilen und mindestens 4 Stunden – besser über Nacht – in den Kühlschrank geben.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Mandarinen-Torte



Mit Streuseln

Sie verwenden sicherlich ab und zu auch gern frisches Obst für eine leckere und schmackhafte Torte. So habe ich es bei dieser Torte gemacht. Sie ist einfach zubereitet.

Ich bereite einen Tortenboden zu.

Befülle diesen einfach mit Mandarinspalten.

Gebe einfach Milchprodukte mit Gelatine darüber.

Und erhalte so die gewünschte Festigkeit der Füllmasse.

Für den Kuchenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 1 kg Mandarinen
- 300 ml Buttermilch
- 300 ml Natur-Joghurt
- 6 Blatt Gelatine

Zum Garnieren:

- Milkschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 5 Stdn.



Mit ganzen Mandarinspalten

Kuchenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mandarinen schälen, putzen, in einzelne Spalten zerteilen und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch und Joghurt in einem kleinen Topf erhitzen.

Gelatine nach und nach dazugeben und mit dem Schneebesen gut vermischen.

Füllmasse zu den Mandarinen geben und alles gut vermischen.

Auf dem Kuchenboden verteilen.

Kuchen mindestens vier Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Milkschokoladenstreuseln bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Saure-Sahne-Mandarinen-Kuchen

Ein Rezept für einen leckeren, fruchtig-frischen Kuchen mit saurer Sahne und Mandarinen.

Ich bilde den Boden aus dunklen Cornflakes, die ich leicht fein stampfe. Dann gebe ich flüssige Butter darüber und vermische alles.

Die Mischung kommt in eine mit Backpapier ausgelegte Spring-Backform, wird mit dem Stampfgerät festgestampft und im Kühlschrank einige Stunden erkalten gelassen.

Die Füllung bilde ich aus Eierstich, also Eiern und Schlagsahne, und zusätzlich saurer Sahne. Als Bindung und für Festigkeit sorgen einige Blätter Gelatine, die ich in der

leicht erwärmten Sahne auflöse.

Ich verfeinere die Füllung noch mit Mandarinen aus der Dose.

[amd-zlrecipe-recipe:1113]

Gemischte-Obst-Tarte

Ich habe diverses Obst vorrätig. Sowohl frisches als auch in der Dose.

Daher bereite ich eine leckere Obst-Tarte mit gemischtem Obst zu.

Als Obst verwende ich Erdbeeren, Mango, Apfel und Pfirsich. Und eine kleine Dose Mandarinen.

Als weiteres bereite ich die Tarte einfach nach dem Grundrezept zu.

Ich habe nur eine Änderung bei der Zubereitung zu meinen bisherigen Tartes vorgenommen. Ich gebe das kleingeschnittene Obst nicht in die Füllmasse und vermische alles zusammen. Sondern ich breite das Obst auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform aus und verteile dann die Füllmasse darüber.

Vermutlich wird die Tarte nach dem Abkühlen aufgrund des verwendeten Obstes nicht ganz fest und steif, denn das Obst ist eben sehr saftig und flüssig. Also nach dem Abkühlen beim Anschneiden gut aufpassen.

Herrlich!

[amd-zlrecipe-recipe:715]

Chicorée-Salat mit Joghurt-Dressing

Dieses Rezept würde auch in die Kategorie „Surf'n'Turf“ passen, denn ich verwende für diesen Salat als Zutaten unter anderem gekochten Schinken und Krabben.

Aber da ich ja sehr selten einen Salat zubereite und das jeweilige Rezept veröffentliche, kommt dieses Rezept dennoch in die Kategorie „Salat“.

Als Hauptzutat für den Salat verwende ich Chicorée. Dazu, wie erwähnt, gekochten Schinken und Krabben. Ich greife bei den Krabben auf Büsumer Krabben zurück. Somit ein Produkt, das es sozusagen vor meiner Haustüre gibt. Des weiteren gekochte, kleingeschnittene Eier. Und Madarinen aus der Dose, die mit ihrer Süße gut zu den anderen Zutaten passen.

Als Dressing bereite ich ein leichtes Joghurt-Dressing mit etwas Weißwein-Essig zu. Ich würze nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Der Salat gelingt sehr gut und ist ausgesprochen lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:562]

Mandarinen-Zitronen-Tarte

Natürlich gibt es auch am 3. Advent einen schönen, leckeren Kuchen. Oder besser gesagt, eine fruchtig-frische Tarte. Zum

morgendlichen Frühstück. Zum nachmittäglichen Kaffeetrinken. Oder auch einfach zwischendurch für den kleinen Snack und kleinen Hunger.

Ich hatte sehr viele Mandarinen vorrätig. Und auch noch vier Bio-Zitronen. Mandarinen und Orangen gibt es ja in der kalten Jahreszeit sehr oft im Angebot von Discounter und Supermarkt. Sie stammen, wenn ich das richtig weiß, aus sehr viel sonnigeren, wärmeren Ländern wie Spanien, Portugal oder auch Israel.

Nun, ich verwende beide Obstsorten einfach für eine frische, fruchtige Tarte.

Bei den Mandarinen gebe ich die Mandarinspalten, die ich quer drittele, in die Füllmasse der Tarte.

Und bei den Bio-Zitronen verwende ich natürlich den Schalenabrieb und auch den Saft der Zitronen.

Da die Füllmasse aufgrund des Zitronensafts doch ein wenig säuerlich werden könnte, gebe ich ausnahmsweise noch zusätzlich 200 g Zucker hinzu.

Und würze die Füllmasse auch noch kräftig mit Zimt.

Nach dem Backen stelle ich allerdings fest, dass aufgrund des Zitronensafts und auch der sehr saftigen Mandarinen die Tarte doch leicht flüssig geworden ist. Es bietet sich also an, doch noch ein 5. Ei zu verwenden.

Bei dieser fruchtig-frischen Tarte bietet es sich auch an, sie im Kühlschrank aufzubewahren, bis sie komplett aufgegessen ist. Denn bei normaler Zimmertemperatur würde diese Tarte sicherlich innerhalb weniger Tage anfangen zu schimmeln und verderben.

[amd-zlrecipe-recipe:517][amd-zlrecipe-recipe:517]

Mandarinen-Tarte

Ich wollte eine süße Tarte zubereiten und schaute daher bei meinem Discounter, welches Obst er denn gerade vorrätig hat. Nun, es gibt schon Erdbeeren. Sie sind vermutlich aus Spanien. Und Pflaumen und Pfirsiche. Vermutlich ebenfalls aus Spanien. Da dies aber keine Saisonware ist, habe ich sie nicht gekauft.

Orangen sind zwar auch keine Saisonware, sie sind ja das ganze Jahr über zu bekommen. Also habe ich einen Beutel davon gekauft.

Als ich zuhause war, kam jedoch mein Nachbar vorbei. Er habe eine ganze Kiste mit Mandarinen, und er wolle mir davon einen Beutel schenken, weil er eben so viele davon habe.

Also nahm ich eben die Madarinen und verwendete diese für die süße Tarte.

[amd-zlrecipe-recipe:323]

Es muss mal wieder sein ...



Lecker, lecker!

Wie in der zurückliegenden Zeit alle paar Wochen schon geschehen, musste ich beim Einkaufen wieder einmal ein schönes Steak kaufen. Diesmal habe ich ein prachtvolles Rinder-Nackensteak mit 400 g Gewicht erstanden.

Da das Steak doch ein ordentliches Gewicht und eine entsprechende Dicke hat, brate ich es auf jeder Seite 2–3 Minuten in heißem Butterschmalz an, damit ich ein Steak medium erhalte.

Dazu gibt es ein kleines Gemüse, das ich aus Champignons und Mandarinen zubereite. Mit etwas süßem Mandarinenensaft bilde ich ein kleines Sößchen, und Champignons und Mandarinenstücke karamelisieren darin noch etwas.

Ich garniere das Steak mit etwas Kräuterbutter. Mmmhyyy, ein Genuss!

Zutaten für 1 Person:

- 1 mariniertes Rinder-Nackensteak (400 g)
- 5 braune Champignons
- 40 g Mandarinen (Dose)
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin einige Minuten anbraten. Mandarinstücke dazugeben und nur noch mit erhitzen. Etwas Mandarinenensaft dazugeben und ein kleines Sößchen bilden. Petersilie dazugeben und alles gut vermischen. Salzen und pfeffern. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen.

Noch etwas Butterschmalz in die Pfanne geben. Es darf ruhig rauchen. Steak auf jeder Seite etwa 2–3 Minuten kräftig im siedenden Fett anbraten. Steak bei Bedarf noch salzen und pfeffern.

Herausnehmen und zum Gemüse geben. Einige Scheiben Kräuterbutter auf das Steak geben. Servieren.

Vanillepudding mit Mandarinen und Cognac



Leckerer Dessert

Diesmal ein Vanillepudding aus der Tüte, zubereitet mit Mandarinen aus der Konservendose und Cognac.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Vanilliepudding
- 270 g Mandarinen (2 Dosen)
- 6 EL Cognac

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit einige Stunden

Puddinge nach Anleitung zubereiten und zum Abkühlen in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen und auf zwei Teller stürzen. Von den Mandarinen den Saft abgießen und Mandarinen über die Puddinge geben. Jeweils 3 EL Cognac über die Puddinge geben. Servieren.

Mandarinen-Smoothie



Herrliches Getränk

Mein erster Smoothie. Herrlich. Ich bin stolz.

Ich verwende alle Zutaten, die ich vor kurzem bei dem Dessert mit Mandarinen verwendet habe. Nur verwende ich auch den Saft der Mandarinen. Und ich püriere alles fein.

Dieser Smoothie schmeckt hervorragend.

Zutaten:

- 135 g Mandarinen (Dose)
- Honig
- 2 EL Sahne
- 2 EL Portwein

Alles in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. In ein Trinkglas geben und servieren.

Hähnchenbrust mit Mandarinen und Ingwer in Tomaten-Sauce und Hsing-Fu-Nudeln



Hähnchenbrust mit Pasta

Bei diesem Gericht habe ich experimentiert. Zum einen bei der Hähnchenbrust zusammen mit Mandarinen. Aber auch beim Ingwer, der dazu passt.

Ebenso bei den Gewürzen, denn ich gebe Thai-Curry, scharfes

Bih-Jolokia-Pulver und dunkle Soja-Sauce dazu.

Die Pasta gebe ich zu der Sauce mit Hähnchenbrust, Mandarinen und Ingwer, denn die Sauce wartet auf die Pasta und nicht umgekehrt.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Hähnchenbrust
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 40 g Ingwer
- 135 g Mandarinen (Dose)
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 1 EL Thai-Curry
- 1 Msp. Bih-Jolokia-Pulver
- 1 EL dunkle Soja-Sauce
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 125 g Hsing-Fu-Nudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Scheiben schneiden. Hähnchenbrust in grobe Stücke zerteilen. Mandarinen halbieren. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einen kleinen Topf geben und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Ingwer und Hähnchenbrust darin anbraten. Mandarinen dazugeben. Tomaten hinzugeben. Mit Thai-Curry, Bih-Jolokia-Pulver und Soja-Sauce würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in die Sauce geben und alles gut vermischen. Alles in einen tiefen Pastateller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Mandarinen-Kuchen



Schöner Kuchen

Passend zum Wochenende ein Rührkuchen, diesmal wieder ein Rührkuchen mit Obst, und zwar Mandarinen aus der Dose.

Die Beschreibung der Zubereitung geht diesmal recht rasch, Ich verweise nämlich auf das Grundrezept für Rührkuchen, in dessen Teig einfach noch Mandarinen aus der Dose gemischt werden. Die Zubereitung ist ansonsten die Gleiche.

Zutaten:

Für den Teig:

- Rührteig

Für die Füllung:

- zusätzlich 1 Ei
- 350 g Mandarinen (Dose)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Zusätzlich einfach ein 5. Ei in den Rührteig geben. Wenn der Rührteig fertig ist, Mandarinen ohne Saft aus der Dose in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel untermischen.