



Weihnachtsmann Mützen Törtchen

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Das Rezept ergibt **6** Törtchen

Verwendete Formen: [Tchibo Halbkugel Silikonform](#) (7cmØ)*, [Halbkugelform 50 mm*](#), Springform 26 cm Ø

Fruchteinlage mit Cranberries & Pflaumen

- 50 g frische Cranberries
- 80 g Pflaumen o. Zwetschgen (ich habe eingemachte verwendet)
- Saft einer Mandarine, ca. 25 g
- ca. 15 g Zucker (nach Geschmack)
- 1 ½ Blätter Gelatine
- ½ Teel. gemahlener Zimt

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten in einen kleinen Topf geben und auf mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis die Cranberries platzen. Dann das Kompott mit dem Stabmixer pürieren und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das Kompott in 6 Mulden der Mini Halbkugelform verteilen und mindestens 4-5 Stunden einfrieren.

Lebkuchenteig

- 40 ml Milch
- 1 El dunkler Kuchensirup oder Honig
- 25 g Butter
- 1 Ei Gr. M
- 50 g Zucker
- 55 g Mehl

- ½ gestrichenen Teel. Backpulver
- 20 g gemahlene Mandeln
- 1 gehäufter Teel. Lebkuchengewürz
- 15 g Orangeat sehr fein gewürfelt

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder fetten. Milch, Sirup/Honig und Butter zusammen erwärmen und leicht abkühlen lassen. Das Ei mit dem Zucker verschlagen, die das Milch-Sirup Gemisch hinzufügen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl, die Mandeln und das Lebkuchengewürz darüber sieben und zusammen mit dem Orangeat zu einem Teig verrühren. Den Lebkuchenteig in die vorbereitete Springform geben und glattstreichen. 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann 6 Kreise mit 6 cm Ø ausstechen. Sollte der Teig höher als 8 mm sein, etwas dünner schneiden. Die Kreise bis zur Verwendung in den Kühlschrank legen.

Vanillemousse

- 100 g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 40 g Zucker
- 3 Blätter Gelatine
- 220 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Milch mit Vanilleschote und -mark aufkochen. Die Vanilleschote herausnehmen und die heiße Milch unter Rühren zur Eigelbmasse geben. Alles zurück in den Topf gießen und bei milder Hitze auf 82 Grad erhitzen und dabei stetig Rühren! Danach durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und die Gelatine in der heißen Creme auflösen. Die Masse auf ca. 25 Grad abkühlen lassen (Gelierzzeitpunkt). Zwischendurch immer einmal durchrühren. Dann die Sahne cremig schlagen und unter die Vanillecreme ziehen.

Aufbau

- ggf. Orangenlikör zum Tränken

Die Creme in sechs Halbkugelsilikonformmulden geben. Die Mulden aber nur zu einem Drittel füllen! Nun die gefrorenen Fruchteinlagen aus der Form lösen und sanft in die Vanillemousse drücken. Mit einer dünnen Schicht Mousse bedecken. Die Lebkuchenkreise auf Wunsch mit etwas Orangenlikör tränken und auf jedes Törtchen auflegen. Mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht einfrieren.

Mirror glaze

- 5 Blätter Gelatine
- 125 g [Glucosesirup](#)*
- 63 g Wasser
- 125 g Zucker
- 83 g gezuckerte Kondensmilch, z.B. „Milchmädchen“
- 125 g weiße Kuvertüre
- rote Lebensmittelfarbe (ich verwende Gelfarben)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen (gut 100 Grad). Dann den Topf von der Platte ziehen und

unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und sogleich die weiße Kuvertüre dazugeben. Eine Minute warten, dann wieder rühren, bis keine Klümpchen von der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Nun noch die rote Lebensmittelfarbe einrühren. Die Glasur mit einem Mixstab kurz durchmischen und anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen und Bläschen zu entfernen. Gut abgedeckt über Nacht kaltstellen.

Kokos-Marshmallow für Rand und Bommel (Rezept von [hier](#))

- 150 g Puderzucker
- 1 Päckchen gemahlene Gelatine (9 g)
- 1 kleine Prise Salz
- Mark 1 Vanilleschote oder Vanilleextrakt
- 90 ml Wasser

Für Backmatte/Backpapier und zum Bestreuen:

- 2 El. Speisestärke
- 1 El. Puderzucker
- Kokosraspeln *zum Bestreuen*

Einen Spritzbeutel mit 10-12 mm Rundtülle versehen. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Das Gelatinepulver mit dem Wasser, dem Salz und der Vanille in einen kleinen Topf geben und 5 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit die Speisestärke mit dem Puderzucker vermischen und auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech sieben. Nun die aufgequollene Gelatine bei sehr milder Hitze erwärmen bis sie sich vollständig verflüssigt und gelöst hat. Nicht kochen!! Das Mixgerät bereithalten, um dann die Gelatineflüssigkeit unter Rühren in den Puderzucker zu gießen. Mixen bis eine weiße fluffige Masse entsteht. Diese sogleich in den vorbereiteten Spritzbeutel füllen und 6 Tupfen für die Mützenbommel sowie 6 etwa 30 cm lange gleichmäßige Würste spritzen. Diese mit Kokosraspeln bestreuen und sobald möglich noch ein wenig darin wälzen. Die Marshmallowteile können auch am Vortag zubereitet werden. Sie halten sich gut in einer gut verschlossenen Frisshaltedose.

Fertigstellung

Am nächsten Tag die Mirror glaze auf dem Wasserbad oder in der Mikrowelle auf gut 40 Grad erwärmen, so dass sie wieder flüssig wird. Ein Rost über eine Schale, die herabfließende Glasur auffangen kann, legen. Wenn die Mirror glaze auf ca. 32 Grad herabgekühlt ist, kann sie gegossen werden. Dafür die eingefrorenen Törtchen aus der Form nehmen und auf das Rost stellen. Die Glasur gleichmäßig über die Törtchen gießen, so dass jedes gut bedeckt ist. Die Glasur zieht auf den gefrorenen Törtchen sogleich an.

Die Törtchen auf einen Teller oder einen Pappuntersetzer stellen und je einen vorbereiteten Marshmallowstrang um jedes Törtchen legen, die Enden mit einer Schere abschneiden und zusammendrücken. Den Bommel würde ich erst kurz vor dem Servieren auflegen, damit er nicht aus Versehen abrutscht. Die Törtchen brauchen ca. 1-2 Stunden zum Auftauen und können dann serviert werden.