

MANDARINENBECHER: SCHNELLES DESSERT

Posted on 19. März 2018 by cookieundco



Categories: [Dessert im Glas](#), [Desserts/ Nachspeisen](#), [glutenfreie Rezepte](#), [Thermomix](#)

Tags: [einfach](#), [Mandarine](#), [Quark](#), [Sahne](#), [Schmand](#), [schnell](#), [Thermomix](#), [vegetarisch](#)

Heute habe ich für euch mal wieder ein leckeres Dessert: Einen Mandarinenbecher. Ein cremiges und fruchtiges Dessert, aus einer sahnigen Quark-Creme mit einer leckeren Mandarinensoße. Die

Soße könnt ihr auf Wunsch mit einem kleinen Schuss Licor 43 oder Limoncello zubereiten oder auch ganz alkoholfrei.



Ihr braucht dafür nur wenige Zutaten für dieses Rezept und die Zubereitung ist recht einfach. Es kann auch für mehr Personen problemlos verdoppelt oder verdreifacht werden und lässt sich prima schon am Vortag vorbereiten. So braucht ihr den Mandarinenbecher vor dem Verzehr nur noch zu dekorieren. In [Weckgläser](#) gefüllt, kann dieses Dessert auch gleich gut abgedeckt und aufbewahrt werden. Entweder mit den Glasdeckeln oder mit den passenden [Plastikdeckeln](#). Dieser

Mandarinenbecher ist ein richtig fruchtiger und erfrischender Genuss, der das ganze Jahr über schmeckt. Bei uns ist er jedenfalls bei groß und klein sehr beliebt.



Zutaten für den Mandarinenbecher:

(4 Portionen)

- 1 Dosen Mandarin-Orangen (à 175g Abtropfgewicht)
- 40g Orangensaft **oder** [Licor 43](#) (Vanillelikör) **oder** [Limoncello](#)
- 1Päckchen Vanillesoßenpulver ohne Kochen (24g)
- 200 g Schmand**
- 200g Quark mit 20% F (Magerquark geht auch)
- 6-7 El Puderzucker
- 200 g Schlagsahne
- 2 Tl Sahnesteif oder SanApart
- 1/2 Tl 1/2 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- ca. 8 Löffelbiskuit (2 pro Portion)

**Wer keinen Schmand hat (z.B. in Österreich), kann auch ersatzweise 100g saure Sahne + 100g Creme Fraîche nehmen.

Mandarinenbecher zubereiten:

- Die Löffelbiskuit zerbröseln und in 4 Dessert Gläser oder Weckgläser à 200-250 ml verteilen.
- Mandarin-Orangen abtropfen lassen.
- 4 Filets von den Mandarin-Orangen für die Deko beiseite stellen.
- Mandarin-Orangen mit dem Orangensaft/ Limoncello/ Licor 43 und Vanillesoßenpulver pürieren.
- Schmand und Quark mit 4-5 El Puderzucker sowie dem Vanilleextrakt cremig rühren.
- Die Sahne mit 2 El Puderzucker sowie 2 Tl Sahnesteif/ SanApart steif schlagen.
- Etwas mehr als die Hälfte der Sahne unter die Quarkmasse heben (Rest für die Deko).
- Abwechselnd in die vier Dessert Gläser oder Weckgläser schichten. Dabei mit der Mandarinensoße abschließen.
- Mit der restlichen Sahne sowie den Mandarin-Orangen-Filets dekorieren.

Zubereitung im Thermomix®:

1. Die Löffelbiskuit in Stücken in den Mixtopf geben und für 6 Sek./ Stufe 6 zerbröseln. Danach in 4 Dessert Gläser oder Weckgläser à 200-250 ml verteilen.
2. Mandarin-Orangen abtropfen lassen.

3. 4 Filets von den Mandarin-Orangen für die Deko beiseite stellen.
4. Mandarin-Orangen mit dem Orangensaft/ Limoncello/ Licor 43 und Vanillesoßenpulver in den Mixtopf geben und für 20 Sek./ Stufe 6 pürieren. Umfüllen und beiseite stellen. (Mixtopf gegebenenfalls spülen.)
5. Schmetterling einsetzen. Die Sahne mit 2 El Puderzucker sowie 2 Tl Sahnesteif/ SanApart in den Mixtopf geben.
6. Unter Sichtkontakt ohne Zeit-Einstellung/ Stufe 3.5 steif schlagen.
7. Schmetterling wieder entfernen, die Sahne umfüllen und kalt stellen.
8. Schmand und Quark mit 4-5 El Puderzucker sowie dem Vanilleextrakt in den Mixtopf geben. Für 20 Sek. / Stufe 4 cremig rühren.
9. Etwas mehr als die Hälfte der geschlagenen Sahne mit Hilfe des Spatels unter die Quarkmasse heben.
10. Abwechselnd in die vier Dessert Gläser oder Weckgläser schichten. Dabei mit der Mandarinensoße abschließen.
11. Mit der restlichen Sahne sowie den Mandarin-Orangen-Filets dekorieren.

MANDARINENBECHER



- 1 Dosen Mandarin-Orangen (á 175g Abtropfgewicht)
- 40 g Orangensaft oder Licor 43 oder Limoncello
- 1 Päckchen Vanillesoßenpulver ohne Kochen (á 24 g)
- 200 g Schmand**
- 200 g Quark mit 20% F (Magerquark geht auch)
- 6-7 El Puderzucker
- 200 g Schlagsahne
- 2 Tl Sahnesteif oder SanApart

- 1/2 Tl Vanilleextrakt (oder 1 Prise [gemahlene Vanille](#))
- 8 Löffelbiskuit (ca. 2 pro Portion)
- **Wer keinen Schmand hat (z.B. in Österreich, kann auch ersatzweise 100g saure Sahne + 100g Creme Fraîche nehmen.)

Herkömmliche Zubereitung

1. Die Löffelbiskuit zerbröseln und in 4 Dessert Gläser oder Weckgläser á 200-250 ml verteilen.
2. Mandarin-Orangen abtropfen lassen.
3. 4 Filets von den Mandarin-Orangen für die Deko beiseite stellen.
4. Mandarin-Orangen mit dem Orangensaft/ Limoncello/ Licor 43 und Vanillesoßenpulver pürieren.
5. Schmand und Quark mit 4-5 El Puderzucker sowie dem Vanilleextrakt cremig rühren.
6. Die Sahne mit 2 El Puderzucker sowie 2 Tl Sahnesteif/ SanApart steif schlagen.
7. Etwas mehr als die Hälfte der Sahne unter die Quarkmasse heben (Rest für die Deko).
8. Abwechselnd in die vier Dessert Gläser oder Weckgläser schichten. Dabei mit der Mandarinensoße abschließen.
9. Mit der restlichen Sahne sowie den Mandarin-Orangen-Filets dekorieren.

Zubereitung mit dem Thermomix

1. Die Löffelbiskuit in Stücken in den Mixtopf geben und für 6 Sek./ Stufe 6 zerbröseln. Danach in 4 Dessert Gläser oder Weckgläser á 200-250 ml verteilen.
2. Mandarin-Orangen abtropfen lassen.
3. 4 Filets von den Mandarin-Orangen für die Deko beiseite stellen.
4. Mandarin-Orangen mit dem Orangensaft/ Limoncello/ Licor 43 und Vanillesoßenpulver in den Mixtopf geben und für 20 Sek. | Stufe 6 pürieren. Umfüllen und beiseite stellen. (Mixtopf gegebenenfalls spülen.)
5. Schmetterling einsetzen. Die Sahne mit 2 El Puderzucker sowie 2 Tl Sahnesteif/ SanApart in den Mixtopf geben.
6. Unter Sichtkontakt ohne Zeit-Einstellung/ Stufe 3.5 steif schlagen.
7. Schmetterling wieder entfernen, die Sahne umfüllen und kalt stellen.
8. Schmand und Quark mit 4-5 El Puderzucker sowie dem Vanilleextrakt in den Mixtopf geben. Für 20 Sek. | Stufe 4 cremig rühren.
9. Etwas mehr als die Hälfte der geschlagenen Sahne mit Hilfe des Spatels unter die Quarkmasse heben.

10. Abwechselnd in die vier Dessert Gläser oder Weckgläser schichten. Dabei mit der Mandarinensoße abschließen.
11. Mit der restlichen Sahne sowie den Mandarin-Orangen-Filets dekorieren.

Bitte dieses Feld leer lassen

Anmelden und nichts mehr verpassen!

Erhalte kostenlos eine Nachricht über neue Rezepte direkt in Dein Email-Postfach.

Alle Rezepte & News Alle Rezepte (wöchentlich) Alle Rezepte (ohne Brot & Brötchen) Nur
Rezepte für Brot & Brötchen Nur Rezepte für Kuchen & Gebäck Thermomix-Rezepte

[Ich erkläre mich einverstanden mit den Datenschutzbestimmungen.](#)