

# ORANGENTÖRTCHEN MIT SPEKULATIUSBODEN



## ZUTATEN

### Für die Creme:

60g Apfel  
250g pflanzlicher Joghurt z.B. Hafer  
oder Soja Joghurt  
20-30g Agavendicksaft  
Abrieb und Saft einer Bio Orange  
200ml pflanzliche Schlagcreme  
1 Päckchen Sahnesteif oder Agar-Agar  
Zimt-Zucker zum Verzieren

### Für den Boden:

1 Päckchen Wicklein Bio-  
Mini-Dinkel-Spekulatius  
50g pflanzliche Butter, z.B.  
von „Alsan“

### Arbeitsmaterialien

Dessertringe, 6 Stück  
Zwei Töpfe  
Ein Schneebesen oder  
Handrührgerät  
Eine Küchenreibe  
Ein Spritzbeutel

## ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 30min + ca. 4h Kühlzeit

Veganes Kochen ist Trend! Nicht erst seit Veganuary halten vegane Zutaten und Produkte Einzug in unsere Supermarktregale und Küchen. Auch Backen geht jetzt ganz ohne den Einsatz tierischer Produkte. Aber keine Sorge, eine vegane Torte zu backen heißt nicht, auf Geschmack und Genuss zu verzichten. Ganz im Gegenteil! Deswegen feiert Wicklein den Veganuary mit dieser köstlichen, veganen Mini-Torte: Unser Orangentörtchen mit einem krümelig-buttrigen Spekulatius-Boden. Frisch zubereitet von eurer Katinka mit Wickleins leckeren Bio Mini-Dinkel-Spekulatius.

### Vegane Torte im Miniformat - so einfach gehts:

Vorbereitung ist alles. Deshalb ist es immer gut, wenn Du Dir alle Zutaten und Hilfsmittel vorher zurechtstellst. Vergewissere Dich zudem, dass in Deinem Kühlschrank genug Platz für die feinen Köstlichkeiten ist. Diese leckeren veganen Törtchen werden nämlich nicht gebacken, sondern gekühlt. Los gehts!

### Eine gute Basis: So bereitest Du den Boden für Deine vegane Mini-Torte zu

Lege Dir zunächst Deine Dessertringe auf passenden Tellern zurecht.

**Katinkas Profi-Tipp:** Platziere Deine Dessertringe immer gleich auf den Tellern oder Platten, auf denen Du später Deine Törtchen servieren willst. Es empfiehlt sich zudem, stets etwas Backpapier unter Dein Backgut zu legen, so kannst Du es später leichter bewegen.

**Übrigens:** Wenn Du keine Dessertringe hast, kannst Du Deine Orangentörtchen auch in Gläschen anrichten. Entscheidest Du Dich für die Gläschen-Variante, kannst Du Dir den Arbeitsschritt mit dem Agar-Agar sparen. Im Glas muss die Creme nämlich nicht so fest sein.

1. Verflüssige für den Törtchenboden Deine pflanzliche Butteralternative. Das geht entweder ganz einfach in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf.
2. Während die Butter schmilzt, packst Du die Spekulatius in einen stabilen Gefrierbeutel. Denk aber daran, einige Spekulatius zum Dekorieren übrig zu lassen. Verschließ den Gefrierbeutel gut und zerkleinere die Kekse mit einem Nudelholz.
3. Entkerne Deinen Apfel und reibe ihn mit der Küchenreibe.
4. Mische jetzt die flüssige Butter, die Kekskrümel und den geriebenen Apfel zusammen und drücke die Masse anschließend mit einem Löffel in die Dessertringe.
5. Streiche die Mischung glatt und stelle Deine Dessertringe in den Kühlschrank.

### Das Sahnehäubchen oben drauf: So bereitest Du die Orangencreme für Deine Törtchen zu

1. Während die Törtchenböden im Kühlschrank fest werden, kannst Du die Orangencreme zubereiten. Wie das geht, zeige ich Dir jetzt:
2. Mische den Agavendicksaft und den Orangenabrieb in den Soja- oder Haferjoghurt.

**Übrigens:** Auch wenn es eine Bio- Orange ist, muss diese vor dem Abreiben gründlich gewaschen werden. Dafür kannst Du gerne auch sehr warmes Wasser nehmen!

3. Mische in einem Topf den Saft der Orange mit einem Beutel Agar Agar. Koche das Ganze nach Packungsanleitung für ca. zwei Minuten auf.
4. Zieh den mit Agavendicksaft & Orangenabrieb abgeschmeckten Joghurt unter Dein Agar-Agar.
5. **Katinkas Profi-Tipp:** Egal ob vegane oder reguläre Sahne, die cremige Zutat mag keine Hitze! Lass deswegen den Joghurt gut abkühlen, bevor es zum nächsten Schritt geht.
6. Schlage nun Deine vegane Sahnealternative - am besten mit einem Handrührgerät. Sobald sie steif ist, hebst Du sie vorsichtig unter den Joghurt.
7. Deine Orangencreme ist fertig!

**Katinkas Profi-Tipp:** Auch wenn elektrische Helfer in der Küche praktisch sind, solltest Du feine Arbeiten wie Sahne unterheben immer von Hand durchführen. So fällt die Masse nicht zusammen und Deine Törtchencreme wird schön fluffig!

### **Cremiger Abschluss: So wird aus Creme und Boden Deine vegane Torte á la Orange-Spekulativus**

Fülle Deine Dessertringe bis zum Rand mit der Orangencreme. Achte aber auf die Dosierung, damit für alle Törtchen genügend Creme da ist.

**Übrigens:** Zum Befüllen der Dessertringe nimmst Du am besten einen Spritzbeutel. So bleibt alles sauber und deine Törtchen schauen richtig chic aus! Wenn Du keinen Spritzbeutel hast, kannst Du die Creme auch in einen frischen Gefrierbeutel füllen. Einfach eine Ecke abschneiden, fertig ist der Spritzbeutel Marke DIY!

1. Stelle die veganen Törtchen für circa vier Stunden in den Kühlschrank.
2. Sobald sie gut gekühlt sind, kannst Du sie aus dem Kühlschrank nehmen und Deiner Kreativität beim Dekorieren freien Lauf lassen. Mein persönlicher Dekor-Tipp: Lecker Zimt & Zucker und Spekulativus-Krümel!

**Katinkas Profi-Tipp:** Bei leckeren Kreationen, die gekühlt werden müssen, empfehle ich, nach dem Kühlen zu dekorieren. Warum? Ganz einfach. Nutzt du beispielsweise für Deine Dekoration frische Kekse, verlieren diese beim Kühlen nach und nach ihre Knusprigkeit.

**Übrigens:** Wenn Du Dessertringe benutzt hast, kannst Du die am besten lösen, indem Du mit einem schmalen Messer innen am Rand entlang gehst. Danach kannst Du die Törtchen vorsichtig auslösen.

### **Leckere vegane Törtchen mit Orangencreme und Spekulativusboden - Mein Fazit**

Egal ob Veganer oder Nicht-Veganer, diese feinen veganen Törtchen schmecken wirklich jedem. Trau Dich auch mal rein pflanzlich zu backen, das Ergebnis wird Dich überzeugen. Und bei einem derart leckeren Angebot an veganen Produkten wie den Bio-Dinkel-Spekulativus oder den schokolierten Bio Elisen-Lebkuchen von Wicklein schmeckt der Veganuary gleich nochmal besser!

Wenn Du mehr zu unseren leckeren Bio-Produkten erfahren willst, z.B. alle Nährwertangaben der Bio Mini-Dinkel-Spekulativus, dann bist Du hier richtig!

Ich wünsche Dir Viel Spaß und Erfolg beim Nachbacken.

Alles Liebe

Deine Katinka