

## Quark - Sahne - Törtchen mit Apfelmus

### Zutaten für 6 Stück:

#### Für den Krümelboden

125 g Hafer-Cookies  
70 g weiche Butter

#### Für die Quark-Creme

500 g Magerquark  
2 Beutel Sofort-Gelatine  
75 g Zucker  
2 Päckchen Bourbon Vanillezucker  
1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale  
150 ml Schlagsahne

#### Außerdem

Saft von 1 Orange  
1 Päckchen Tortengusspulver - klar  
2 EL Zucker  
1 Glas (720 g) Odenwald kalt geriebenes Apfelmus, benötigt werden 150 g  
2 EL Krokant  
Minze oder Zitronenmelisse zum Garnieren

#### Zubehör

elektr. Zerkleinerer  
Tablett oder Küchenbrett  
Backpapier  
6 Dessertringe (Ø 7,5-8 cm)

### Zubereitung:

Hafer-Cookies im elektrischen Zerkleinerer fein zerbröseln. Mit der Butter vermengen. Ein Tablett oder Küchenbrett mit Backpapier belegen und 6 Dessertringe darauf setzen. Die Bröselmasse in die Ringe geben, zu einem Boden andrücken und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Quark mit Gelatine verrühren. Zucker, Vanillezucker und Orangenschale unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Quark-Creme auf den Krümelboden geben und glatt verstreichen, dann mit einem Teelöffel in die Mitte eine kleine Mulde drücken.

Orangensaft mit kaltem Wasser auf 200 ml auffüllen. Tortengusspulver und Zucker in einem kleinen Topf verrühren. Die 250 ml Orangen-Flüssigkeit unter Rühren dazugeben. Alles unter Rühren aufkochen und etwas abkühlen lassen, Odenwald kalt geriebenes Apfelmus unterrühren und in die Mulden füllen. Im Kühlschrank kurz erstarren lassen.

Törtchen aus den Dessertringen herauslösen und auf Teller setzen. Mit Krokant bestreuen und mit Minze oder Zitronenmelisse garniert servieren.

**Zubereitungszeit ca. 40 Minuten + ca. 1 Stunde Kühlzeit**



*Guten Appetit!*