

# Lebkuchen-Orangen-Törtchen mit Pekannuss-Crunch

## Für zwei Personen

200 g Lebkuchen	50 g Pekannüsse	2 Orangen
100 ml Glühwein	200 g Mascarpone	1 EL Puderzucker

Für das Törtchen den Lebkuchen zerbröseln und als Törtchenboden in einem großen Servierring auf einem Teller plattdrücken. Mit dem Glühwein übergießen.

Von einer Orange die Schale abreiben, dann schälen und sorgfältig filetieren. Die andere Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mascarpone in eine Schüssel geben und mit Orangenschale, Orangenfilets und den Orangensaft dazugeben. Mit einem halben Esslöffel Puderzucker abschmecken. Die Mascarpone-Masse auf den Törtchenboden geben.

Für das Topping Pekannüsse klein hacken und mit einem halben Esslöffel Puderzucker in einer Pfanne ohne Öl karamellisieren.

Das Glühwein-Lebkuchen-Törtchen mit karamellisiertem Pekannuss-Topping auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Kozok am 10. Dezember 2015