Tarte mit Pesto und Gemüsemischung



Formschöne Tarte

Ich bin auf ungewohntem Weg an eine Dose mit orientalischer Gemüsemischung gekommen. Zuerst wollte ich das Gemüse als Beilage für ein Gericht zubereiten, dann dachte ich mir, dass es auch gut in eine herzhafte Tarte passt.

Und außerdem habe ich noch ein Glas mit Auberginen-Pesto übrig, das auch gut in die Tarte passt und das ich so verarbeiten kann.

Ich hatte zudem eine Packung mit industriell gefertigtem Pizza-Hefeteig übrig. Ich bereite nur selten Pizza zu, weil sie mir nicht immer gut gelingt. Nun dachte ich mir, wer sagt denn, dass man aus einem fertigen Pizza-Hefeteig immer nur Pizza zubereiten muss? Es ist ein Hefeteig, und somit eignet er sich genauso gut für eine Tarte und ich kann ihn als Hefeteig in eine Spring-Backform geben.

Mein Rat: Hefeteig nicht aus der Packung heraus in die Spring-Backform flach ausrollen, sondern zuvor noch durchkneten und dann in die Backform ausdrücken.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Fertiger Pizza-Hefeteig

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- 175 g Auberginen-Pesto
- 400 g Gemüsemischung orientalische Art (Dose)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- bunter Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

EIne Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Gemüsedose öffnen, Gemüse durch ein Küchensieb geben und Flüssigkeit wegwerfen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben. Pesto und Gemüse hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Füllung in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Sehr schmackhafte Tarte

Backform herausnehmen, eventuell mit einem spitzen Messer den Rand der Tarte vom Rand der Spring-Backform lösen und den Rand der Sping-Backform wegnehmen. Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben oder eventuell, da der Pizzateig fragiler ist als ein normaler Hefeteig für Tartes, die Tarte auf dem Backform-Boden belassen. Gut abkühlen lassen.

Schokoladenkuchen



Mit schöner, über Nacht erhärteter Glasur

In diesen Rührkuchen gebe ich keine flüssige Schokolade und rühre sie unter, weil sonst beim Backen gern Hohlräume und flüssige Schokoladenkerne im Kuchen entstehen. Ich reibe 100 g Bitterschokolade mit der Küchenmaschine fein und rühre sie in den Rührteig ein.

Diesem Kuchen spendiere ich auch – wie es sich für einen Schokoladenkuchen gehört – mit weiteren 100 g Bitterschokolade eine Schokoladenglasur. Diese ist mir dieses Mal auch gut gelungen, so dass man fast keine Pinselstrich-Spuren vom Backpinsel beim Auftragen sieht.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 200 g Bitterschokolade (85 %)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

- 3–6 Tropfen Bittermandel-Öl

Benötigte Geräte:

- Küchenmaschine zum Reiben
- Digital-Waage
- Rührschüssel
- Hand-Rührgerät, alternativ Küschenmaschine zum Rühren
- Backlöffel
- Kasten-Backform

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eine Kasten-Backform einfetten.

100 g Bitterschokolade in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Bittermandel-Öl dazugeben und verrühren. Schokolade dazugeben und alles auf hoher Stufe 5–10 Minuten gut verrühren.

Teig in die Kasten-Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Backzeit 100 g Bitterschokolade in kleine Stücke zerbrechen, in eine Schale geben und in einem Wasserbad verflüssigen.

Backform aus dem Backofen herausnehmen. Entweder Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, dann wenden und Oberseite mit dem Backpinsel in drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Oder der Einfachheit halber den Kuchen in der Backform lassen

und die Oberseite darin in drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Kuchen sehr gut abkühlen lassen. Im zweiten Fall den Kuchen nach dem guten Abkühlen mithilfe eines langen Messers aus der Backform herausholen und auf das Kuchengitter stellen.

Speck-Schalotten-Tarte



Sehr schöne Tarte

Ich bereite eine fast schon klassische, herzhafte Tarte zu. Dazu verwende ich als Füllung Schalotten und Speck. Und natürlich Eier, Sahne und Käse.

Ich brate Speck und Schalotten dieses Mal nicht an, die Tarte enthält also nicht zusätzliche Röststoffe der beiden Produkte. Aber bei einer Backzeit von 40 Minuten bei einer Temperatur von 180 ºC Umluft werden auch diese beiden Zutaten gegart. Und bei einem traditionellen Flammkuchen werden Zwiebeln und

Speck auch roh auf den Teig gegeben.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 250 g Schalotten
- 250 g Speck
- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 100 g geriebener Parmesan
- 100 g geriebener Gouda
- Salz
- bunter Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Schalotten schälen und quer in Ringe schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Schalotten und Speck dazugeben. Salzen und pfeffern. Alles gut verrühren.

Teig in die Backform geben, gut ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm ausziehen.

Füllmasse in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Sehr schmackhafte, herzhafte Tarte

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut auskühlen lassen.

Gedeckter Pfirsich-Kuchen



Schön lockerer Kuchen

Zuletzt habe ich eine Pfirsich-Tarte zubereitet, zu der ich eingelegte Pfirsiche in kleine Stücke geschnitten und diese in einer Füllung mit Eierstich gebacken habe. Die Pizza-Tarte ist ja auch schon wieder verbraucht, also backe ich einen neuen Kuchen oder Tarte.

Dieses Mal bereite ich einen Rührkuchen zu, in den ich eingelegte Pfirsichhälften gebe. Dazu gebe ich eine Schicht eines Rührkuchenteigs in eine Spring-Backform, darauf kommen die Pfirsichhälften und das Ganze wird mit einer zweiten Schicht Rührkuchenteig abgedeckt. Also in etwa mit einem gedeckten Apfelkuchen vergleichbar.

Diesmal verwende ich das klassische Rezept eines Rührkuchens, Verhältnis Mehl:Zucker:Margarine 2:1:1 mit 4 Eiern. Wenn, ja wenn da nicht – ich bin ehrlich – der Fauxpas gewesen wäre, was man sich vorstellt noch an Vorräten zuhause zu haben und was man wirklich an Vorräten noch zuhause hat. Es fehlten also 100 g Mehl. Ich habe den Kuchen pappsüß gemacht und stattdessen zusätzliche 100 g Zucker hinein gegeben. Angegeben habe ich das klassische Rezept.

Und bei den in Dosen eingelegten halben Pfirsichen sollte man sich auch nicht vertun. ich hatte geschätzt, dass eine große Doße mit 420 g und 8 Pfirsichhälften ausreicht, wobei sich dann herausstellte, dass in eine Springform auf der Schnittfläche der halben Pfirsiche liegend bestimmt 12, wenn nicht sogar die doppelte Menge, 16 Pfirsichhälften, hineingepasst hätten.

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2–3 Tropfen Bittermandelöl
- 420 g Pfirsiche (Dose)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Bittermandelöl dazugeben und alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Die Hälfte des Rührteigs auf den Boden der Spring-Backform geben und glatt streichen. Die Pfirsichhälften mit der Öffnung nach unten auf dem Rührkuchen verteilen. Die zweite Hälfte des Rührkuchens darüber verteilen und möglichst die Pfirsichhälften zudecken.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Backform lösen und Kuchen vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen

lassen.

Pizza-Tarte



Schöne, herzhafte Tarte

Dies ist eigentlich DIE Alternative zur Pizza. Eine herzhafte Tarte, zubereitet aus stückigen Tomaten und gebratenen Champignonsscheiben. Mit einer Füllung aus Eiern, Sahne und verschiedenem Käse wie Gouda, Parmesan und Feta. Verfeinert mit getrocknetem Basilikum, Oregano und Thymian.

Für diese Tarte kann ich endlich einmal meinen Bestand an Dosen mit stückigen Tomaten verringern und einige davon verbrauchen. Für die Champignons verwende ich jedoch frische Champignons, die ich in Scheiben schneide und in Butter andünste.

Während des Backens zieht ein aromatischer Duft nach Kräuter

der Provence durch die Küche.

Da die Füllung aufgrund der stückigen Tomaten doch etwas flüssig ist, gebe ich 6 Eier in die Füllung, damit sie auch wirklich beim Erkalten erstarrt.

Und da die Füllmasse doch recht groß und die Dicke der Tarte somit recht groß ist, gebe ich der Tarte nicht 30–40 Minuten im Backofen, sondern wie einem Rührkuchen volle 60 Minuten. Der Hefeteig und dide Füllung vetragen dies.

Die Tarte wirklich einige Stunden gut erkalten lassen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 480 g stückige Tomaten (Dose)
- 250 g weiße Champignons
- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 75 g geriebener Gouda
- 75 g geriebener Parmesan
- 75 g Feta
- 2 TL getrocknetes Basilikum
- 2 TL getrockneter Oregano
- 2 TL getrockneter Thymian
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Champignons in Scheiben schneiden. Feta in kleine Stücke zerbröseln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin einige Minuten anbraten. Abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verquirlen. Gouda, Parmesan und Feta dazugeben und verrühren. Tomaten und Champignons dazugeben. Ebenfalls Basilikum, Oregano und Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 5–6 cm hohen Rand ausziehen.

Füllung in den Teig in der Backform geben und verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Einige Stunden sehr gut abkühlen lassen.

Pfirsich-Gin-Tarte



Sie fällt beim Abkühlen noch zusammen

Die Kiwi-Apfel-Tarte war schnell verspeist, also musste eine andere Tarte her. Denn es ist einfach schmackhaft, hat man eine Tarte zuhause auf dem Küchentisch, von der man zwischendurch einfach einmal 1–2 Stück essen kann.

Ich habe diesmal Pfirsiche in der Dose gewählt und diese klein geschnitten.

Für etwas besseres Aroma gebe ich Gin in die Tarte.

Für zusätzliche Süße kommt Zucker hinein.

Wie immer basiert die Tarte mit Eiern und Sahne auf dem Prinzip des Eierstichs.

Da ich zusätzlich Gin als Flüssigkeit hinzugebe, verwende ich mehr Eier, um sicher zu gehen, dass die Füllung erstarrt.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 420 g Pfirsische (Dose)
- 1 dl ungava Gin
- 100 ml Zucker
- 6 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm hochziehen.

Pfirsiche aus der Dose nehmen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Gin dazugeben. Pfirsiche hinzugeben, ebenfalls Zucker. Alles gut verrühren.

Füllung in den Teig in der Backform geben und verteilen. Eventuell Rand wieder etwas niederdrücken.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

[nurkochen rezept=“3386″ portionen=“1″ titel=“Pfirsich-Gin-Tarte „]

1000. Blogbeitrag: Kiwi-Apfel-Tarte



Schöne Obst-Tarte

Ich feiere ein Jubiläum. Nach nunmehr fast vier Jahren Blogger-Tätigkeit ist dies mein 1000. Blogbeitrag. Er ist sicherlich nicht das 1000. Rezept, denn ich habe auch Blogbeiträge z.B. zur Veröffentlichung von Koch- oder Backbüchern u.a.m. veröffentlicht. Aber es ist der 1000. Blogbeitrag.

Eigentlich wollte ich zur Feier des Beitrags ein Rezept passend zum Motto meines Foodblogs veröffentlichen und Nudeln, Fleisch und Sauce zubereiten. Nun habe ich spontan diese Tarte vorgezogen, und nun ist sie eben der 1000. Blogbeitrag. Aber das kommende Rezept wird ein solches nach dem Motto meines Foodblogs.

Die Tarte bereite ich mit vier Kiwis und einem Apfel zu. Für Süße kommt noch etwas Zucker hinzu. Und dann basiert die

Füllung mit Eiern und Sahne auf dem Prinzip des Eierstichs.

Die Tarte auf alle Fälle nach dem Backen gut abkühlen lassen, damit die Füllung gut erstarrt.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 4 Kiwis
- 1 Apfel
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm hochziehen.

Strunk der Kiwis entfernen. Kiwis schälen und in kleine Stücke schneiden. Stiel des Apfels entfernen und Kerngehäuse herausschneiden. Apfel nach Belieben schälen oder mit Schale verwenden. Achteln und quer in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. Zucker dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Obst dazugeben und alles verrühren.

Füllung in den Teig in der Backform geben und berteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Käsekuchen



Schöner Käsekuchen

Diesmal erneut ein Käsekuchen, aber ebenfalls kein solcher mit Quark und Vanillepudding-Pulver als Füllung. Auch kein solcher mit Käsestücken als herzhafte Tarte. Sondern als Rührkuchen. Wer sagt eigentlich, dass ein Rührkuchen immer süß zubereitet werden muss? Lässt man 250 g Zucker weg, gibt pikante Zutaten hinein und würzt z.B. mit Salz und Pfeffer, kann man auf diese Weise auch einen herzhaften Rührkuchen zubereiten. Ein Hefe- oder Mürbeteig kann man für pikante Tartes schließlich auch herzhaft zubereiten, indem man keinen Zucker verwendet, sondern 1/2 TL Salz hinzugibt.

Der Rührteig wird mit dem geriebenen Käse sehr kompakt, deswegen gebe ich noch etwas Sahne hinzu, damit der Teig etwas flüssiger wird.

Also es ist ein Experiment. Aber der Kuchen gelingt. Beim Backen fängt der Teig zunächst an zu blubbern, als würde er kochen. Der Käse schmilzt eben im Backofen. Später treibt er ein wenig aus und bekommt eine braune Kruste.

Der Kuchen schmeckt ein wenig wie Pizzabrot und recht gut. Allerdings ist ja Rührkuchen doch eher eine süße Backware, so dass ich die kommenden Male doch wieder auf süße Rührkuchen wechsle.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 150 g geriebener Parmesan
- 75 g mittelalter Gouda
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 50 ml Sahne
- 1 Päckchen Backpulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Gouda in der Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und Käse dazugeben. Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Eine Kasten-Backform einfetten.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Kuchen zunächst in der Kasten-Backform abkühlen lassen. Dann Kuchen mit einem Messer von der Backform trennen, Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und weiterhin abkühlen lassen.

Kaffee-Mandel-Kuchen



Schöner Kranz-Kuchen

Passend zum morgigen Feiertag backe ich noch einen Kuchen. Diesmal habe ich Kaffee – ich gebe ihn flüssig und als Pulver-Kaffee in den Kuchen – und Mandeln gewählt, die ich einem Rührkuchen-Teig beimische.

Den Anteil an gemahlenen Mandeln lasse ich am Anteil des Mehls weg.

Da ich gerade noch fünf Eier vorrätig habe, gebe ich alle fünf in den Rührkuchen-Teig, das macht den Kuchen saftiger.

Als Backform wähle ich eine Kranz-Backform.

Das Ganze ergibt einen sehr luftigen, lockeren Kuchen.

Zutaten:

- 350 g Mehl
- 150 g Mandeln
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 50 ml flüssigen Kaffee
- 3 EL Pulver-Kaffee

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Mandeln in der Küchenmaschine fein mahlen.

Kranz-Backform einfetten.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und alles mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Mandeln dazugeben und alles verrühren. Flüssigen und Pulver-Kaffee hinzugeben. Alles mit dem Rührgerät 5–10 Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und Rand der Kranz-Backform lösen. Kuchen abkühlen lassen.

Kirschen-Tarte mit Lebkuchen-Mürbeteig



Schöne Obst-Tarte

Passend zum Feiertag an Neujahr backe ich noch eine süße Tarte.

Man kann aus Löffel-Biskuits einen Teig für einen Kuchen zubereiten, der nicht gebacken werden muss. Dazu zerstößt man die Löffel-Biskuits mit etwas Flüssigkeit, presst sie in eine Spring-Backform und zieht auch einen Rand hoch. Die Füllung

sollte idealerweise auch nicht gebacken werden müssen, wie etwa eine Füllung mit Obst und Sahne oder mit Vanille-Puddingpulver, was man im Kühlschrank erstarren lässt.

Somit kann man auch mit fertigen Lebkuchen backen und einen Kuchen respektive eine Tarte damit zubereiten. Ich hatte Lebkuchen von Weihnachten vorrätig. Solche ohne Glasur, und welche mit Zitronen- oder Schokoladenglasur. Ich mahle die Lebkuchen einfach komplett in der Küchenmaschine fein. Dann ergänze ich noch mit etwas Mehl und bereite einen Mürbeteig für die Tarte zu. Da dieser diesmal stark differiert vom Grundrezept eines Mürbeteigs, gebe ich hier die Zubereitung an.

Als Füllung verwende ich Eier und Sahne und als Obst Sauerkirschen. Dazu muss natürlich noch etwas Zucker.

Die Tarte – und gerade die wenig gebräunte Oberfläche – verträgt gut 40 Minuten im Backofen.

Das Ganze ergibt eine sehr wohlschmeckende Obst-Tarte.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- 7 Nürnberger Lebkuchen (200 g)
- 100 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Msp.Backpulver

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 350 g Sauerkirschen (Glas)
- 100 g Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 std. 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Lebkuchen in der Küchenmaschine fein reiben und in eine Rührschüssel geben. Mehl, Butter und Backpulver dazugeben. Mit dem Rührgerät kräftig verrühren. Mit der Hand etwas kneten. Zu einer Kugel formen und in der Schüssel eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm ausziehen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen verrühren. Sauerkirschen dazugeben. Zucker hinzugeben. Alles gut verrühren.

Füllung in den Teig geben. Eventuell – wegen der geringen Füllmenge – Rand etwas niederdrücken und verringern.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte auf dem Backform-Boden auf ein Kuchengitter geben. Abkühlen lassen.

Käsekuchen



Formschöne Tarte – sie fällt noch etwas in sich zusammen

Passend zu Weihnachten und für die Feiertage gibt es noch einen Käsekuchen. Nein, dies ist eigentlich kein Käsekuchen, sondern eine Käsetarte. Ich verwende hierzu richtigen Käse, aus Kuh- und Schafmilch. Bei einem Käsekuchen verwendet man Quark und Vanillepudding-Pulver, damit der Quark stockt und fest wird. Diese Zubereitung hier ist herzhaft und da die Füllung nicht sehr hoch ist, ist es eben eine Käsetarte.

Man braucht die Füllung auch nicht würzen, der Käse bringt genügend Würze mit sich.

Die Zubereitung der Tarte beruht ja auf dem Prinzip des Eierstichs, wozu man Eier und Sahne verwendet, der nach dem Backen beim Erkalten erstarrt. Und da auch der Käse beim Erkalten der Tarte wieder erstarrt, wird somit die Füllung auch fest.

Ich gebe dem Kuchen gut 40 Minuten im Backofen, denn er verträgt es, auch von der Farbe der Oberfläche her.

Mein Rat: Diese Tarte kann man ruhig mit den unterschiedlichsten Käsesorten ausprobieren.

Und noch ein Rat: Die Tarte sehr gut abkühlen lassen, zum Einen fällt sie noch etwas in sich zusammen, zum Anderen soll der beim Backen flüssig gewordene Käse natürlich auch wieder erstarren.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 200 g Camembert
- 150 g Weichkäse aus Kuhmilch (Specialité de la Loire)
- 150 g Weichkäse aus Schafmilch (Specialité des Pyrénées)
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben und ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Käse auf einem Schneidebrett in kleine Würfel schneiden. Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse verrühren. Käse dazugeben und mit dem Backlöffel alles gut verrühren

Füllmasse in den Teig in der Backform geben und durch rhythmisches Schüttel und Rotieren verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und die Tarte vom Backform-Boden auf ein Kuchengitter geben. Erkalten lassen.

Insekten-Tarte



Formschöne Tarte

Diesmal bereite ich eine süße Tarte mit Insekten zu. Als Insekten wähle ich Mehlwürmer und Riesenmehlwürmer.

Mehlwürmer sind besonders schmackhaft, wenn man sie in Butter anbrät und dann in Zucker karamelisiert. Sie sind dann richtig kross und knusprig. Beim Karamelisieren der Mehlwürmer wird man durch den Duft an den Zuckerwatte-Bäcker auf der Kirmes erinnert.

Da dies dann eine süße Zubereitung wird, gebe ich noch grob geriebenen Apfel und Mandeln hinzu.

Das Zubereiten einer süßen Tarte mit Eiern und Sahne beruht auf dem Prinzip des Eierstichs, der nach dem Garen ein feste und kompakte Masse ergibt.

Insekten tötet man sehr tiefreundlich dadurch ab, das man sie eine halbe Stunde in den Gefrierschrank gibt. Da es wechselwarme Tiere sind, reagieren sie stark auf die sie umgebende Temperatur, der Stoffwechsel wird heruntergefahren und dann eingestellt und sie sterben.

Der Geschmack der fertigen Tarte ist interessanr. Sie schmeckt süß und nach Apfel. Und etwas nussig-erdig-muffig, was eventuell von den karamelisierten Insekten kommt. Bei einer weiteren Zubereitung wäre etwas mehr Zucker sinnvoll, etwa 100 g. Ich werde auf alle Fälle mit diesem Rezept noch etwas variieren. Sinnvoll erscheint es auch, die Äpfel in der Küchenmachine grob zu reiben und nicht fein, das ergibt zu viel Flüssigkeit. Nachdem ich das erste Stück Tarte gegessen hatte, habe ich mir gleich ein zweites Stück geholt.

Mein Rat: Man sollte immer Mehlwürmer im Gefrierschrank zuhause vorrätig haben, sie sind vielseitig zuzubereiten. In der Suppe, mit Pasta, als Hackfleisch oder auch im Dessert und Kuchen.

Zutaten:
Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 100 g Mehlwürmer
- 50 g südamerikanische Riesenmehlwürmer
- 4 EL Zucker
- Butter
- 3 Kanzi-Äpfel (etwa 350 g)
- 100 g Mandeln
- 50 g Zucker

- 5 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Spring-Backform mit Margarine einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, mit der Hand ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Riesenmehlwürmer und Mehlwürmer aus dem Transportsubstrat nehmen, in jeweils eine Schüssel geben und eine Stunde in den Gefrierschrank geben.

Herausnehmen, wer möchte, kann die Mehlwürmer in lauwarmes Wasser geben und sie noch zusätzlich reinigen.

Riesenmehlwürmer und danach Mehlwürmer auf ein großes Schneidebrett geben und mit dem Wiegemesser oder einem großen Messer in kleine Stücke wiegen bzw. schneiden. In eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehlwürmer darin kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zucker in der gleichen Pfanne karamelisieren, Mehlwürmer dazugeben, karamelisieren und alles gut vermischen.

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben. Bei den Äpfeln den Stiel entfernen und nach Belieben schälen oder nicht. Kerngehäuse entfernen und Äpfel achteln. Ebenfalls in der Küchenmaschine fein reiben. Überschüssige Flüssigkeit wegschütten. Mandeln und Äpfel in eine Schüssel geben. Karamelisierte Mehlwürmer dazugeben. Eier aufschlagen und dazugeben. Ebenfalls Sahne dazugeben. Zucker hinzugeben. Alles sehr gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllmasse in den Teig in der Backform geben, durch rhythmisches Rotieren und Schütteln verteilen und bei Bedarf

den Teigrand wieder etwas niederdrücken.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Springform lösen, Tarte vom Backform-Boden lösen und vorsichtig auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Ginrosinen-Mandel-Kuchen



Formschöner Kastenkuchen

Diesmal bereite ich einen Rührkuchen zu, den ich mit den wohl gängstigen Zutaten für einen Rührkuchen verfeinere: mit Rosinen und Mandeln.

Die Rosinen lege ich über Nacht in Gin ein, was sie saftiger macht und dem Kuchen auch noch ein gutes Aroma verleiht.

Da die Rosinen und die Mandeln als Menge zu den Zutaten für einen gewöhnlichen Rührkuchen hinzukommen, gebe ich für mehr Bindung zwei Eier mehr hinzu. Bei dieser Menge des Rührteigs kann man erwarten, dass der Kuchen gut aufgeht und sehr stark aus der Kastenform hervorkommt. Ich gebe dem Kuchen bei dieser Teigmenge auch 10 Minuten mehr Zeit im Backofen, solange er nicht an der Oberfläche anbrennt.

Als Backform wähle ich diesmal keine Gugelhupf-Backform, sondern eine Kasten-Backform.

Mein Rat: Den Gin aufbewahren, damit kann man eventuell noch ein Steak flambieren.

Noch ein Rat: Will man auf der ganz sicheren Seite bezüglich der Kompaktheit des Kuchens sein, lässt man die Menge der gemahlenen Mandeln an Mehl weg. Dann kann man auch bei den üblichen vier Eiern verbleiben.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 6 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- 150 g Rosinen
- 50 ml ungava Gin
- 150 g Mandeln

Zubereitungszeit: Marinierzeit 12 Stdn. | Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 70 Min.

Rosinen in eine Schüssel geben und Gin dazugeben. Über Nacht einweichen lassen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Kasten-Backform einfetten.

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Butter dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben. Mandeln dazugeben. Mit dem Rührgerät 5–10 Minuten gut verrühren. Rosinen ohne Gin dazugeben und untermischen.

Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Bohnen-Brokkoli-Speck-Tarte



Sehr schmackhafte Tarte, auch lauwarm genießbar

Ich wollte ursprünglich einen Rührkuchen mit Wurzeln oder Zucchini zubereiten. Aber einen solchen Kuchen hatte ich schon einmal gebacken. Und ich hatte keine Wurzeln oder Zucchini vorrätig.

Also schaute ich, welches Gemüse ich vorrätig hatte und sich für einen solchen Kuchen anbot. Ich fand noch Schneidebohnen und Brokkoli. Und dazu noch etwas Lauch. Und natürlich passt zu dieser herzhaften Tarte auch noch Speck.

Ich gebe das Gemüse durch die Küchenmaschine und reibe es grob. Die Schneidebohnen widersetzen sich dem groben Zerkleinern ziemlich stark. Dann brate ich Speck ohne Fett an und auch das Gemüse.

Diesmal gebe ich Füllung und Masse zum Überbacken nicht separat nacheinander in den Teig in der Backform. Sondern ich vermische beides in einer Rührschüssel und gebe diese Masse in den Teig.

Das Ganze ergibt eine sehr leckere Tarte.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 250 g Schneidebohnen
- 250 g Brokkoli
- ½ Stange Lauch
- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- ½ TL Salz
- schwarzer Pfeffer

Zum Überbacken:

- 4 Eier
- 150 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 200 g Hartkäse (mit Paprika und Jalapeño verfeinert)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Teig in eine Spring-Backform geben und ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand hochziehen.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen.

Bohnen, Brokkoli und Lauch putzen und mit der Küchenmaschine grob reiben. Speck in kurze Streifen schneiden.
Pfanne auf einer Herdplatte erhitzen und Speck darin ohne Fett kross anbraten. Gemüse dazugeben und ebenfalls im ausgelassenen Fett einige Minuten garen. Salz und Pfeffer dazugeben und alles vermischen. Von der Herdplatte nehmen und erkalten lassen.

Hartkäse ebenfalls mit der Küchenmaschine grob reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne, Crème fraîche und Käse dazugeben. Alles mit dem Kochlöffel verrühren. Gemüse-Speck-Mischung dazugeben und alles gut verrühren.

Füllmasse in den Teig geben und durch rhythmisches Bewegen und Schütteln verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Backform lösen und Tarte vom Backform-Boden auf ein Kuchengitter geben. Abkühlen lassen. Die Tarte ist aber sehr schmackhaft und schmeckt auch lauwarm

sehr gut.

Schokoladenkuchen



Schmackhafter, von der Schokolade sehr dunkler Kranzkuchen

Vom zuletzt zubereiteten Mandelkuchen ist zwar noch etwas übrig, aber ich backe schon einmal für diesen ersten Advent und auch die jetzt kommende Adventszeit einen weiteren Rührkuchen.

Ich habe vor kurzem einen Braten mit einer dunklen Sauce zubereitet, in die ich Bitter-Schokolade gab. Ich habe von dieser Schokolade noch übrig, so dass es sich anbietet, einen Schokoladenkuchen zuzubereiten.

Ich bereite das Grundrezept eines Rührkuchens zu. Dann reibe ich die Schokolade mit der Küchenmaschine fein und gebe sie in

den Rührteig hinein.

Eine Alternative dazu ist, die Schokolade im Wasserbad zu schmelzen und in den Rührteig zu geben. Ich sehe jedoch von dieser Variante ab, da ich dabei die Erfahrung gemacht habe, dass ein Rührkuchen bei geschmolzener Schokolade zu flüssigem Kern und Hohlräumen neigt.

Wieder einmal stelle ich die Flexibilität eines Rührkuchens fest. Ich hatte zum Einen noch fünf Eier vorrätig, die ich anstelle der üblichen vier Eier in den Rührteig gab. Der Rührkuchen dankt es mit noch mehr Geschmack, und er ist saftiger. Zum Anderen war angedacht, wie im Grundrezept 500 g Mehl plus 100 g geriebene Bitter-Schokolade zu verwenden. Mein Vorrat an Mehl waren aber nur noch 400 g, also ersetzte mir die Schokolade den fehlenden Mehlanteil. Auch das steckt ein Rührkuchen weg.

Bei diesem Rührkuchen mit weniger Mehl, einem zusätzlichem Ei und geriebener Schokolade, die sich beim Backen verflüssigt, kann man dem Kuchen im Backofen durchaus 10–15 Minuten mehr an Backzeit geben, solange die Oberfläche nicht anbrennt.

Als Backform wähle ich dieses Mal eine Kranz-Backform.

Das Ergebnis ist ein formschöner, schmackhafter Kranz eines Kuchens.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 100 g Bitter-Schokolade (85 % Kakao)
- 1 Pächen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3–6 Tropfen Bittermandel-Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Eier auschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Schokolade mit der Küchenmaschine fein reiben.

Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker in die Rührschüssel geben. Bittermandel-Öl dazugeben. Alles auf hoher Stufe 5–10 Minuten verrühren.

Schokolade dazugeben und ebenfalls verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Mandelkuchen



Leckerer, formschöner Mandelkuchen

Ich bin mal wieder beim Backen. Ich bereite einen Mandelkuchen zu. Es ist doch etwas Schönes, wenn man Hunger hat, aber nicht kochen möchte, und man hat einen Kuchen zuhause, von dem man mal schnell 1–2 Stück essen kann.

Das Prinzip eines Mandel- oder auch allgemein eines Nusskuchens besteht darin, dass man vom Grundrezept eines Rührkuchens einfach einen Anteil des Mehls weglässt ud statt dessen gemahlene Nüsse verwendet.

Wie immer ist das Prinzip des Rührkuchens das Verhältnis 2:1:1 plus 4 Eier und zusätzlich Backpulver und Vanillezucker. Dabei ersetze ich 200 g des Mehls durch 200 g geriebene Mandeln.

Bittermandel-Öl und geriebene Mandeln verleihen dem Kuchen ein sehr schönes Aroma.

Es zeigt sich wieder die Vielseitigkeit eines Rührkuchens. Ich hatte noch genügend Margarine für den Kuchen zuhause. Jedoch nicht für die Backform. Also habe ich sie mit Olivenöl eingefettet. Der Rührkuchen steckt auch das weg.

Mein Rat: Unbedingt als erstes Eier mit Butter und Zucker schaumig rühren und dann die restlichen Zutaten dazugeben. Der Kuchen wird dadurch lockerer.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g geriebene Mandeln
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- 3 Tropfen Bittermandel-Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kasten-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät verrühren. Mehl, Mandeln, Backpulver und Vanille-Zucker dazugeben. Bittermandel-Öl hinzugeben. Alles mit dem Rührgerät auf hoher Stufe 5–10 Minuten verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.