Kaffeekuchen



Meinen eigenen Rat nicht befolgt: Ich hätte länger rühren müssen

Der Käsekuchen ist aufgegessen. Ich fange wieder etwas mit dem Backen an. Und zum Wochenende musste einfach noch ein Kuchen her. Von den Rührkuchen war der Kaffeekuchen der für meinen Geschmack am besten gelungene. Deshalb bereite ich ihn jetzt zu.

Einen Rührkuchen zuzubereiten ist ja sehr einfach. Man hat ein festes Verhältnis der Zutaten von 2:1:1 plus vier Eier. Also 500 g Mehl, 250 g Zucker und 250 g Margarine. Und dann zusätzliche Zutaten wie Backpulver und in diesem Fall Kaffee. Man schüttet alles in eine Rührschüssel und rührt den Teig. Dann kommt der Teig in eine gefette Backform, dann die Backform in den Ofen. Und Rührkuchen brauchen fast alle die gleiche Backtemperatur und -zeit, 180 Grad Celsius Umluft und 60 Minuten.

Und nicht erst seit der Veröffentlichung meines Backbuchs zu

Rührkuchen weiß ich die meisten Rührkuchen-Rezepte auswendig. Und die entsprechende Backerfahrung lässt mich dann einen solchen Kuchen in wenigen Minuten zubereiten.

Einige Tropfen Bittermandel-Öl geben dem Kuchen ein feines Aroma. Der gemahlene und flüssige Kaffee tun das ihrige dazu.

Gewählt als Backform habe ich diesmal eine einfache Kasten-Backform.

Und fertig ist der Kuchen für die Wochenend-Frühstücke und -Nachmittagskaffees.

Mein Rat: Man rührt den Rührteig wirklich gute 5–10 Minuten – nomen est omen.

Beim Anschneiden gilt beim Rührkuchen wie bei anderen Kuchen auch die Regel: Je heißer der Kuchen noch ist, umso fragiler ist er und zerfällt dabei leicht. Je abgekühlter er ist, umso kompakter ist er beim Schneiden.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/2 Tasse Kaffe
- 2 EL gemahlener Kaffee
- 3–4 Tropfen Bittermandel-Öl
- Margarine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 50–60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Eine Kasten-Backform einfetten.

Mehl, Zucker, Margarine, Backpulver und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben. Eier aufschlagen und dazugeben. Flüssigen und gemahlenen Kaffee dazugeben. Ebenfalls Bittermandel-Öl dazugeben. Mit dem Rührgerät auf hoher Stufe 5–10 Minuten gut verrühren.

Rührteig 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 gut erkalten lassen.

Käsekuchen



Lecker, lecker, lecker Käsekuchen

Die letzte Zeit habe ich nicht mehr so viel gebacken. Also ist es an der Zeit, wieder einen schönen Kuchen zu backen. Ich entscheide mich für meinen prämierten Käsekuchen.

Warum „prämiert“? Ganz einfach: Mit meiner Ex-Lebensgefährtin hatte ich mir vor mehr als 10 Jahren einen Wettbewerb geliefert. Sie hatte ein Käsekuchen-Rezept von ihrer Mutter. Ich hatte ein Käsekuchen-Rezept von meiner Mutter. Wir wetteten miteinander, welches der bessere Käsekuchen sei. Jeder bereitete seinen Käsekuchen zu. Dann trafen wir uns zum Kaffeetrinken in meiner Wohnung und kosteten gegenseitig die beiden Käsekuchen. Ich gewann den Wettbewerb und sie gestand die Niederlage ein. Somit gilt mein Käsekuchen als „prämiert“!

So ein Mürbeteig verträgt einiges, wenn man Zutaten in zu geringer Menge vorrätig hat. Ähnlich wie bei einem Rührkuchen. Ich hatte zu wenig Margarine vorrätig, also habe ich einen Teil durch Olivenöl ersetzt. Es ist zwar nicht optimal, weil der Teig etwas klebt, aber man kann sich so behelfen.

Mein Rat: Möglichst einen Speisequark mit normalem Fettgehalt verwenden, der Käsekuchen wird dadurch im Geschmack noch besser.

Noch ein Rat: Selbst zubereiteten Vanille-Zucker verwenden, das passt zum Vanille-Puddingpulver und gibt ein gutes Aroma.

Zutaten:

Zutaten für Mürbeteig:

- 200 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Margarine
- 1 Msp. Backpulver

Zutaten für die Füllung:

- 200 g Zucker

- 5 Eier
- 1 kg Quark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 200 ml Sahne

- Margarine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Backzeit: 1 ¼–1 ½ Stdn.

Für den Teig:

Mehl, Zucker und Backpulver in eine Rührschüssel geben. Ei aufschlagen und dazugeben. Margarine dazugeben. Alles mit dem Rührgerät verrühren. Zu einer Kugel formen und 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Eine Spring-Backform mit Margarine einfetten.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen. In der Backform ausdrücken und etwa 4–5 cm Rand hochziehen.

Für die Füllung:

Eier aufschlagen und Eiweiße von Eigelben trennen. Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Zucker mit Eigelben in einer Rührschüssel mit dem Rührgerät verrühren. Quark, Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles verrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Löffel unterheben.

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen.

Füllmasse in die Backform mit dem Teig geben und verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 1 ¼–1 ½ Stunde in den Backofen geben.

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen eventuell mit einem langen Messer vom Backform-Rand lösen. Kuchen – wenn möglich – vom Backform-Boden auf das Kuchengitter geben,

ansonsten darauf belassen und gut abkühlen lassen. Käsekuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Erdbeer-Mohn-Tarte



Sehr lecker – aber auch sehr fragil

Ich wollte eigentlich eine Tarte mit Erdbeeren und einer entsprechenden Füllmasse zubereiten, die im Ganzen im Backofen zubereitet wird. Aber beim Recherchieren fand ich kein Rezept dazu. Kein Wunder, Erdbeeren sind vermutlich als Obst ein zu zartes Produkt, das im Backofen keine hohen und langen Temperaturen aushält.

So bereite ich diese Tarte als die bisher einzige Tarte zu, ohne dass die Füllung im Backofen gebacken wird. Der Mürbeteig wird vorgebacken. Dann kommt die Füllung mit den Erbeeren in den fertigen Tarteboden und den Rest übernimmt der Kühlschrank.

Diese Tarte ist fruchtig, frisch und locker und passt natürlich sehr gut in diese Jahreszeit. Sie eignet sich auch hervorragend für Familienfeiern jeglicher Art. Hat man auf Feiern schöne Fotos der Verwandtschaft und anderen Gäste sowie auch der präsentierten, schönen Tartes, Kuchen und Torten fotografiert, will man diese sicherlich auf Papier verewigen. Solch schöne Fotos wie der erkalteten Erdbeer-Mohn-Tarte weiter unten lassen sich auch gut auf Poster-Leinwand bringen. Der Onlineshop Posters.de bietet die Möglichkeit, Fotos als Wanddekoration auf diverse Materialien oder auch als Poster, Gartenposter oder Fototapete drucken zu lassen. Darüber hinaus verfügt er über ein großes Sortiment an vorhandenen Postern.

Ich habe für die Füllung die Variante mit Pudding gewählt. Hier kann man zwischen unterschiedlichen Pudding-Aromen wählen. Man kann für die Füllung auch Tortenguss verwenden, den man vielleicht mit einem aromatischen Saft zubereitet. Oder Gelatine. Oder auch eine Crème, die mit Milch, Eigelben und Stärke zubereitet wird. Oder eine ähnliche Variante mit Mascarpone.

Da ich noch einen Rest einer fertigen Mohnmischung vorrätig hatte, habe ich diese untergemischt. Erbeeren und Mohn passen immer zusammen, und so ergibt dies noch viele Farbtupfer für die Tarte.

Der Tarte-Boden wird etwa 30–40 Minuten je nach gewünschtem Bräunungsgrad des Bodens gebacken.

Mein Rat: Diese Tarte ist sehr lecker. Aber sie ist sehr fragil. Sie entspricht etwa einer Sahne- oder Creme-Torte. Also sehr vorsichtig mit ihr umgehen. Und unbedingt im Kühlschrank aufbewahren.

Die Tarte wird ja nicht komplett im Backofen gegart, somit haben Tarte-Boden und Füllung nicht diese Kompakt- und Verbundenheit, wie man sie von anderen Tartes kennt. Noch dazu ist der wenige Pudding das Einzige, das der Tarte ein wenig

Festigkeit und Stabilität verleiht. Und das bei zusätzlich Sahne und Erdbeeren. Aus diesem Grund lässt man die Tarte auch vorsichtshalber auf dem Boden der Spring-Backform, denn sonst zerbricht sie beim Verschieben auf das Kuchengitter. Durch die Aufbewahrung im Kühlschrank verleiht der Pudding der Tarte ein Minimum an Festigkeit.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 1 kg Erdbeeren
- 1 Päckchen Vanille-Pudding
- 350 ml Milch
- 40 g Zucker
- 75 g Mohn-Backmischung
- 150 g Joghurt
- 200 g Schlagsahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30–40 Min.

Tarteboden gemäß Grundrezept zubereiten und in der Backform auf mittlerer Ebene bei 180 ºC Umluft 30–40 Minuten im Backofen backen. Backform herausnehmen und Tarte-Boden gut abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Pudding nach Anleitung – aber nur mit 350 ml Milch und 40 g Zucker – zubereiten und im Topf etwas abkühlen lassen. In eine Schüssel geben. Joghurt dazugeben. Dann Mohnmischung dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Sahne in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und steif schlagen. Zu der Creme geben und vorsichtig unterheben. Erbeerstücke zu der

Creme geben und gut verrühren.

Füllung in den Tarte-Boden geben, durch rhythmisches Rütteln und Schwenken verteilen und eventuell verstreichen. Backform für eine Stunde in den Kühlschrank geben und Tarte erkalten lassen.



Solche Fotos lassen sich gut als Poster drucken und aufhängen

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte auf dem Backform-Boden belassen. Über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen und dort aufbewahren.

Tarte Tatin



Sehr leckerer und schmackhafter Tarte-Klassiker

Diese Tarte ist ein Klassiker der französischen Küche. Sie ist auch als französische Apfeltarte bekannt.

Erfunden wurde die Tarte Tatin laut einer Anekdote 1898 von den Schwestern Tatin, denen bei der Zubereitung und dem Servieren eines Kuchens ein Missgeschickt passierte, in einem kleinen Ort bei Orléans. Nach einer Variante schob eine der Schwestern etwas zerstreut einen Apfelkuchen in den Backofen, als sie festellte, dass sie vergessen hatte, einen Teigboden unter die Äpfel zu geben. Kurzerhand legte sie einen Teigboden oben auf, buk den Kuchen und stürzte ihn nach dem Backen auf eine Kuchenplatte. In einer anderen Version sei einer der beiden Schwester ein zubereiteter Apfelkuchen aus den Händen und auf die Apfelseite gefallen. Die Apfelschicht war intakt, nur der Boden war beschädigt. Also gab sie den Kuchen einfach nochmals in die Backform, legte einen frischen Teig darauf, buk den Kuchen nochmals und stürzte ihn nach dem Backen.

Ob ein dieser Anekdoten der Wahrheit entspricht, weiß man nicht. Fest steht nur, dass die beiden Schwestern der Tarte ihren Namen gaben. Und: Diese Tarte wird auch heuzutage noch

umgekehrt gebacken und nach dem Backen auf eine Kuchenplatte gestürzt.

Der Mürbeteig nach Zubereitung laut Grundrezept wird natürlich nicht in die Spring-Backform ausgerollt oder -gedrückt. Sondern der Teig wird, nachdem er aus dem Kühlschrank genommen wurde, aus der Alufolie ausgewickelt wurde und 30 Minuten lang Zimmertemperatur annehmen konnte, auf einem großen Arbeitsbrett zu einem großen Kreis ausgerollt oder -gedrückt.

Diese Tarte backt man aufgrund des flüssigen Karamells am besten in einer Tartebackform oder sogar in einer Eisenpfanne. Aus Ermangelung dieser Arbeitsgeräte verwende ich eine Spring-Backform. Die Menge des zubereiteten Karamells ist genau passend für eine Spring-Backform mit 28 cm Durchmesser, dass der Boden gut gefüllt ist, aber am Rand nichts austritt.

In diesem Fall aber, wenn man die Spring-Backform auf ein Backofengitter gibt, dennoch unbedingt ein Backblech zum Auffangen des flüssigen Karamells darunter schieben. Der Karamell schmilzt natürlich bei dieser Backofen-Temperatur und beginnt zu kochen, so dass beim Backen an der Nahtstelle Boden–Rand der Spring-Backform Karamell austritt.

Vielleicht muss man bei dieser gestürzten Tarte einige Backversuche machen, bis sie wirklich gelingt. Denn schon allein das Aufbringen des Teigs und Herunterdrücken oder -schieben desselben am Rand der Tarte mit den Fingern oder einem Messer ist schon schwierig genug. Und auch das Stürzen der fertigen Tarte auf eine Kuchenplatte will gelernt sein und kann problematisch werden.

Diese leckere Tarte eignet sich sehr gut für ein Kaffeetrinken in der Familie an einem Sonntag Nachmittag, da die Tarte sehr schmackhaft ist und auch von Kindern gern gegessen wird. Ich habe beim Recherchieren eine spezielle Website gefunden, auf der sich Eltern und auch Kinder über bewusste Ernährung informieren können und auch entsprechende Rezepte finden.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für den Karamell:

- 175 g Zucker
- 75 g Butter

Für den Belag:

- 3 große Äpfel
- 1 Zitrone

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

In eine Schüssel kaltes Wasser und den Saft einer halben Zitrone geben. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und in das Wasser geben.

Etwas Mehl auf ein großes Arbeitsbrett geben, Teig darauf geben und zu einem dünnen Kreis ausdrücken oder -rollen, der im Durchmesser etwa 2–3 cm größer ist als die Backform.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Zucker in einer Pfanne ohne Fett auf der Herdplatte karamellisieren. Butter in kleinen Flöckchen dazugeben, einen Spritzer Zitronensaft und alles vermischen. In die Spring-Backform geben und verteilen, dabei darauf schauen, dass an der Verbindungsstelle Boden–Rand möglichst kein flüssiges Karamell ausläuft.

Apfelscheiben aus dem Wasser nehmen, auf ein Küchenhandtuch oder -papier geben und abtrocknen. Apfelscheiben In Kreisform versetzt aufeinander liegend in den flüssigen Karamell geben.

Teig mithilfe eines sehr großen Messers vom Arbeitsbrett

lösen, vorsichtig auf die Apfelscheiben geben und am Rand mit einem Messer oder den Fingern zwischen Rand der Backform und Apfelscheiben etwas hineindrücken.

Backform auf mittlerer Ebene auf ein Backofengitter für 40 Minuten in den Backofen geben. Ein Backblech unter das Backofengitter einschieben.

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben, damit die Tarte auch von unten abkühlen kann, und 10 Minuten abkühlen lassen. Nach 5 Minuten schon vorsichtig den Rand der Spring-Backform lösen und wegnehmen. Dabei eventuell den Rand des Teigs vorsichtig mit einem Messer vom Rand der Backform lösen. Weitere 5 Minuten abkühlen lassen, dann eine Kuchenplatte auf die Tarte legen und die Tarte vorsichtig stürzen.



Nicht eiskalt, sondern lauwarm serviert …

Tarte Tatin isst man am besten sofort und noch leicht warm, wenn der Karamell noch nicht ganz abgekühlt ist. Man kann sie natürlich auch am kommenden Tag abgekühlt servieren.

Nudel-Preiselbeeren-Tarte



Das nächste Mal mit mehr Preiselbeeren …

Da man Pasta auch süß zubereiten kann, kann man mit Pasta auch eine Tarte backen. Und ich bereite keine süß-pikante Tarte zu, sondern eine süße Tarte, da ich noch Wildpreiselbeeren und Honig hinzugebe.

Als Pasta verwende ich frische Eierspätzle, die ich nur kurz in kochendem Wasser gare.

Für Aroma kommt das Innere einer Vanilleschote hinzu.

Mein Rat: Die Vanilleschote nicht wegwerfen, sondern quer halbieren, in ein schönes Vorratsglas mit Deckel geben, mit Zucker auffüllen und aromatischen Vanillezucker für die weitere Verwendung beim Backen herstellen.

Beim ersten Probieren der Tarte stelle ich fest, dass der

Honig ihr ein schönes Aroma gibt. Dies wird durch das Vanillemark noch abgerundet. Aber bei einer weiteren Zubereitung eignen sich vermutlich kleine, also Suppennudeln besser für die Tarte – die Eierspätzle sind da etwas zu grob.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 500 g frische Eierspätzle
- 200 g Wildpreiselbeeren
- 2 EL Honig
- 1 Vanilleschote

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Eierspätzle nach Anleitung garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Vanilleschote auf einem Schneidebrett längs aufschneiden, das Mark herausschaben und in eine Rührschüssel geben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in die Rührschüssel dazugeben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen sehr gut verrühren, damit sich auch das Vanillemark verteilt. Eierspätzle dazugeben. Dann Preiselbeeren. Schließlich noch Honig. Alles sehr gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllung in den Tarteboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backform-Boden auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Birne-Mohn-Kaffee-Tarte



Mohn setzt sich unten ab, Birnenstücke „schwimmen“ oben

Ich habe mit Kaffee – sowohl mit flüssigem Kaffee oder festem gemahlenem Kaffe oder auch beidem – schon sehr schmackhafte Rührkuchen zubereitet. Hier bereite ich eine süße Tarte mit Kaffee zu.

Als weitere Zutat verwende ich Mohn. Diesen habe ich leider nicht als reines Produkt bei meinem Supermarkt bekommen, sondern in einer Mischung mit Zucker und Stärke zum Backen. Die Stärke in der Backmischung trägt noch zusätzlich zur Festigkeit der Füllung der Tarte bei.

Da ja Kaffee und Mohn als Zutaten für eine Tarte vom Volumen her etwas wenig sind, gebe ich noch kleingeschnittene, reife Birnen hinzu.

Man kann den Grundteig als Hefeteig manuell zubereiten und kneten oder auch mit einer Küchenmaschine. Ich habe in einem sehr schönen Onlineshop schöne Küchenmaschinen als Arbeitsgeräte für die Küche gefunden. Bisher bereite ich den Teig für Kuchen und Tartes immer manuell zu, also knete ihn auf einem Arbeitsbrett. Ich plane aber, mir für diesen Zweck

eine Küchenmaschine zuzulegen. Und da werde ich sicherlich die Arbeitsgeräte in diesem Onlineshop mit in meine Wahl einbeziehen. Der Shop führt übrigens nicht nur Küchengeräte und -helfer, sondern auch Produkte zum Essen und Trinken.



Schöne Tarte

Die Tarte hat einen herrlich leichten, fruchtigen Geschmack nach Birnen und ein kräftiges Aroma nach Kaffee.

Zutaten:

Für den Teig:

- Grundteig

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 150 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 50 ml konzentrierter, flüssiger Kaffee
- 1 EL gemahlener Kaffee
- 125 g backfertige Mohnmischung

- 500 g reife Birnen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.

200 ml Kaffee in einem kleinen Topf auf ein Viertel der Ausgangsflüssigkeit reduzieren. Man kann stattdessen auch 50 ml starken Espresso verwenden.

Stiele der Birnen entfernen. Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Dann flüssigen Kaffee. Gut mit dem Schneebesen verrühren. Zucker dazugeben. Ebenso gemahlenen Kaffee und Mohnmischung. Alles gut verrühren. Birnenstücke dazugeben. Verrühren und sofort in den Teigboden in der Spring-Backform geben. Ansonsten setzt sich der Mohn sehr leicht auf dem Schüsselboden ab.

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



Dunkle Tarte durch den Kaffee

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backformboden auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Fisch-Tarte



Eine sehr schmackhafte Tarte

Auch mit Fisch kann man eine Tarte zubereiten. Ich verwende Seelachsfilets und Lachsfilet.

Anstelle der für die Füllung üblicherweis verwendeten Sahne verwende ich Fischfond, den ich stark reduziere, damit er eine ähnlich sämige Konsistenz hat wie Sahne.

Bei einer Fisch-Tarte darf natürlich Dill nicht fehlen, den ich mangels einem frischem Kraut getrocknet hinzugebe.

Mein Rat: Bei der Zubereitung des Hefeteigs nach dem Grundrezept die Milch nicht zu sehr erhitzen. Der Hefeteig ist bei dieser Zubereitung nicht richtig aufgegangen. Ich hatte vermutlich die Milch zu sehr erhitzt und ein Teil der Hefebakterien ist in der heißen Milch abgestorben. Die Tarte ist aber dennoch sehr gut gelungen.

Noch ein Rat: Selbst zubereiteten Fischfond verwenden. Die Tarte gewinnt dadurch an Aroma und Geschmack.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 750 ml Fischfond
- 200 g geriebener Gouda
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Seelachsfilet
- 150 g Lachsfilet
- 2 TL Dill
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Backzeit 30 Min.

Fischfond in einen kleinen Topf geben, erhitzen und auf 200 ml reduzieren.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Fisch in kleine Stücke zerschneiden.
Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Fisch dazugeben und kurz mit anbraten. In eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Fischfond dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. Gouda dazugeben. Dill hinzugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Fisch dazugeben und nochmals verrühren.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Füllung in den Tarte-Boden in einer Spring-Backform geben und verteilen. Auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte sehr vorsichtig vom Backformboden auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Innereien-Tarte



Schmackhafte und würzige Tarte

Ich hatte schon seit längerem überlegt, eine pikante Tarte mit Innereien zuzubereiten. Eine Tarte lässt sich ja mit Hackfleisch und Speck zubereiten. Also lässt sich auch eine Tarte mit Innereien zubereiten.

Ich verwende als Innereien Hähnchenherzen, -mägen und -lebern. Dazu gebe ich noch eine Schalotte und Knoblauch.

Die Tarte benötigt Röststoffe. Also dünste ich zuerst das Gemüse kurz an. Dann brate ich Herzen und Mägen als Muskelfleisch einige Minuten mit an. Lebern als Drüsengewebe werden nur ganz kurz mit angebraten. Vermutlich werden die Lebern beim 30-minütigen Backen der Tarte im Backofen etwas trocken.

Gewürzt wird kräftig mit gemahlenem Bockshornkleesamen und Kreuzkümmel.

Die Tarte ist sehr schmackhaft und würzig.

Zutaten:

Für den Teig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- 1 große Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 175 g Hähnchenherzen
- 175 g Hähnchenmägen
- 175 g Hähnchenlebern
- 1 ½ TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 1 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Fettgewebe muss bei den Innereien nicht entfernt werden, für die Verwendung der Innereien als Zutaten für die Tarte spielt das keine große Rolle. Herzen, Mägen und Lebern kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Herzen und Mägen dazugeben und einige Minuten mit anbraten. Lebern dazugeben und kurz mit anbraten. Bockshornkleesamen und Kreuzkümmel hinzugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles vermischen. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Gouda dazugeben. Innereienmischung dazugeben und alles mit dem Backlöffel gut verrühren.

Backform auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Füllung in den Tarte-Boden in der Spring-Backform geben und verteilen. Dies gelingt am besten durch rhythmisches Schütteln und Rotieren der Backform und dann mit dem Backlöffel. Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backformboden auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Speck-Erdbeer-Tarte



Bei Zimmertemperatur leicht flüssig

Eine Tarte, bei der ich die Kombination Süß und Pikant ausprobiere. Erbeeren und aromatischer Safran-Honig für die Süße, und Speck und eine Käsemischung von Mozzarella, Parmesan und Gouda für das Pikante.

Die Tarte ist eine interessante Mischung aus süßen und pikanten Aromen.

Mein Rat: Unbedingt im Kühlschrank gut erkalten lassen. Bei Zimmertemperatur ist die Füllung leicht flüssig – vermutlich wegen des Saftes der Erdbeeren.

Zutaten:

Für den Teig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 120 g durchwachsener Bauchspeck

- 100 g geriebener Gouda
- 30 g geriebener Parmesan
- 1 Mozzarellakugel (125 g)
- 500 g Erdbeeren
- 2 EL Akazien-Safran-Honig

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Speck und Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Erdbeeren putzen und kleinschneiden.

Eine Pfanne ohne Fett auf der Herdplatte erhitzen und Speck darin einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen, in eine Schale geben und abkühlen lassen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Gouda, Mozzarella und Parmesan dazugeben. Dann Speckwürfel. Ebenfalls Erdbeerstückchen. Honig dazugeben. Alles gut verrühren. Füllung in den Tarte-Boden in der Spring-Backform geben und verteilen.

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



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backformboden auf das Kuchengitter geben. Im Kühlschrank für 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Kräuter-Tarte



Sehr schmackhaft

Ich hatte vor einiger Zeit die Idee, eine pikante Tarte mit Kräutern zuzubereiten. Das sollte gelingen. Ich verwende einfach eine klassische Füllung mit Eiern, Sahne und geriebenem Käse. Und mische – natürlich – frische Kräuter darunter.

Frische Kräuter als Pflanze im Topf sind im Moment aus mir nicht bekannten Gründen schwierig zu bekommen. Ich konnte jedoch Thymian und Oregano besorgen. Und Petersilie hatte ich noch vorrätig.

Man sagt bei Basilikum, dass er eigentlich nur frisch verwendet und nicht mitgekocht oder -gebacken werden soll. Mangels weiterer Kräuter verwende ich ihn jedoch für die Füllung, denn diese Kräuter-Tarte ist ja zunächst ein Versuch und ich backe ihn mit.

Das Ergebnis zeigt mir, der Rat, nicht mit Basilikum zu kochen oder zu backen, ist falsch. Zumindest in diesem Fall der Zubereitung der Tarte. Die Füllmasse ist sehr gut geworden, alle Kräuter schön grün und die Tarte sehr wohlschmeckend.

Die Tarte hat einen leichten Touch eines Kräuter-Omeletts.

Ich ersetze bei der Füllung einen Teil der üblicherweise verwendeten Menge an geriebenem Gouda durch etwas geriebenen Parmesan für mehr Würze.

Da die Füllmenge etwas gering ist – es sind ja außer der üblichen Zutaten „nur“ Kräuter –, kann man den hochgezogenen Rand des Tarte-Bodens in der Spring-Backform etwas nach unten anpassen.

Zutaten:

Für den Teig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 150 g geriebener Gouda
- 50 g geriebener Parmesan
- ½ Topf Basilikum
- 1 Topf Petersilie
- 15 g frischer Thymian
- 15 g frischer Oregano
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Blättchen vom Thymian, Oregano und Basilikum abzupfen, auf ein großes Schneidebrett geben und kleinwiegen. Petersilie ebenfalls kleinwiegen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben.

Mit dem Schneebesen gut verrühren. Gouda und Parmesan dazugeben. Kräuter hinzugeben und alles gut verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung in den Tarteboden in der Spring-Backform geben und auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Sxhöne Tarte

Herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Pfirsich-Schokolade-Chili-Tarte



Schmeckt ungewöhnlich – für Genießer von Süß+Scharf

Süße Tarte? Pikante Tarte? Beides. Diese Tarte ist wirklich nur für Genießer, die die Kombination Süß-Scharf mögen. Die Tarte ist sehr schmackhaft, und die Schokolade unterstreicht diesen Geschmack noch im Hintergrund.

Ich wollte eine solche Tarte schon seit längerem zubereiten, süß und scharf, mit Obst und Chili. Was bei Bratensaucen möglich ist, muss eben auch bei einer Tarte möglich sein.

Was zu Obst und Chili passt, ist eben ein wenig Schokolade. Ich verwende eine Tafel Alpenmilch-Schokolade, reibe sie in der Küchenmaschine grob und gebe sie in die Füllung.

Mein Rat: Tarte sehr gut 1–2 Stunden abkühlen lassen. Ich habe bei Rührkuchen, dem ich geschmolzene oder geriebene Schokolade in den Rührteig hinzugegeben habe, schon die Erfahrung gemacht, dass diese Kuchen gern noch einen leicht flüssigen (Schokoladen-)Kern haben. Auch bei dieser Tarte ist die Füllung nach dem Backen noch recht lange sehr weich, weshalb die Tarte eine lange Zeit zum Erkalten braucht. Auch wegen der Schokolade in der Füllung habe ich diese Tarte länger als

üblich gebacken, nämlich 40 Minuten.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 6 halbe Pfirsiche (Dose)
- 100 g Schokolade
- 2 TL Pul biber
- 100 g Zucker
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

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

Pfirsiche auf einem Schneidebrett in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Schokolade in der Küchenmaschine grob reiben und ebenfalls in die Schüssel geben.

Pul biber dazugeben. Alles gut vermengen.

Pfirsich-Schokolade-Masse zur Eier-Sahne-Masse geben und alles mit dem Backlöffel gut verrühren.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Füllmasse in den Tarte-Boden in der Spring-Backform geben und gut verteilen.

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



Schokolade und Chili machen die Oberfläche leicht dunkel

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig auf das Kuchengitter geben. Etwa 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Reis-Sauerkirsch-Tarte



Sehr lecker

Eine süße Tarte mit Milchreis und Sauerkirschen, für die ich erstmals keine Eier für die Bindung der Füllung verwende, sondern Puddingpulver.

Im Grunde kann man auf diese Weise auch eine Tarte ohne Backen zubereiten – vom Tarteboden abgesehen, der muss natürlich vorher für 30 Minuten in den Backofen. Aber hat man gekochtes Obst, bereitet man Pudding zu, vermischt ihn mit dem Obst, gibt die Füllung in den gebackenen Tarteboden und lässt den Pudding und somit die Füllung einige Stunden imi Kühlschrank erstarren.

Ich habe die Tarte jedoch im Ganzen wie jede andere Tarte im Backofen gebacken. Einmal wegen des Tartebodens. Dann wegen der Füllung, denn die Aromen sollen sich beim Backen schließlich noch verbinden. Und auch einer hellgelben Puddingmasse steht ein wenig Bräune vom Backen ganz gut.

Ich habe normales Puddingpulver für die Füllung verwendet und den Pudding anleitungsgemäß mit Milch zubereitet. Vielleicht könnte man dazu wie in diesem Fall auch den Saft der

Sauerkirschen verwenden und den Pudding damit zubereiten. Man bekäme eine schöne, rote Tarte. Ob aber die (Mais-)Stärke auch mit Obstsaft fest abbindet, habe ich noch nicht ausprobiert, man müsste es probieren.

Ein normaler Pudding – mit einem Päckchen Puddingpulver mit 500 ml Milch zubereitet – ist eine wackelige Sache. Und er ist schon gar nicht schnittfest. Mein Rat: Die Puddingmasse für die Bindung und Stabilität der Füllung mit zwei Päckchen Puddingpulver, aber der Milchmenge für eines zubereiten. Die Masse wird sehr zähflüssig, fest und kompakt.

Die Puddingmasse bekommt nur wenig Zucker, die Säure der Sauerkirschen soll noch zu schmecken sein.

Die Puddingmasse für einen normalen Pudding soll in kalte Schalen gegeben werden und im Kühlschrank einige Zeit gut erkalten. Mein Rat: Die Tarte mit Pudding zur Bindung und Stabilität der Füllung nach dem Backen erst bei Zimmertemperatur etwas abkühlen lassen, dann 1–2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Die Puddingmasse ist dann fest und stabil und die Tarte lässt sich gut schneiden.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 125 g Milchreis
- 350 g Sauerkirschen (Glas)
- 2 Päckchen Vanillepudding
- 1 l Milch
- 100 g Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Backzeit 30 Min.

500 ml Milch in einem kleinen Topf erhitzen, Milchreis

dazugeben und verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 35 Minuten gar ziehen lassen. Danach in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. In eine Schüssel geben und gut erkalten lassen.

Sauerkirschen in ein Sieb geben und dann in eine Schüssel.

Etwas Milch von 500 ml in eine Schale geben, Puddingpulver dazugeben und gut verrühren. Restliche Milch in einem kleinen Topf erhitzen, dann vom Herd nehmen. Zucker dazugeben und darin auflösen. In der Milch aufgelöstes Puddingpulver dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Nochmals auf dem Herd unter Rühren zum Kochen bringen und etwas erkalten lassen. Die Masse soll nicht zu stark erkalten, sonst wird sie zu dickflüssig und zäh.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Milchreis in eine große Schüssel geben. Sauerkirschen dazugeben. Dann die Puddingmasse. Mit einem Back- oder Kochlöffel sehr gut vermischen.

In den Teig in der Spring-Backform füllen und mit dem Löffel gut verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Gut erkalten lassen

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig auf das Kuchengitter heben. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten abkühlen lassen. Dann für 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben und erkalten lassen.

Zitronen-Tarte



Leicht bräunliche Oberfläche durch den hinzugegebenen Zimt

Diesmal eine süße Tarte mit Zitronen. Ich finde beim Recherchieren desöfteren Rezepte für solche Tartes, bei denen für die Stabilität und Festigkeit der Füllung Gelatine verwendet wird. Ich gehe einen anderen Weg und verwende einfach Eier für entsprechende Bindung.

Mein Rat: Nur zwei Zitronen verwenden. Nach dem Backen hat sich erwiesen, dass dies ausreicht. Ich hatte zuvor geplant, den Saft von vier Zitronen zu verwenden. Aber die Füllung ist mit Sahne und Zitronensaft von zwei Zitronen schon flüssig genug. Und aufgrund der verwendeten Zitronen verträgt diese Füllung wirklich mehr Zucker, als man gewöhnlich für süße Tartes verwendet.

Beim Backen zieht ein herrlicher Zitronenduft durch die Küche.

Die Tarte hat einen zitronig-fruchtig-sauren Geschmack.

Und diese Tarte macht süchtig.

Zutaten:

Für den Teig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g Zucker
- 2 Bio-Zitronen
- 1 TL Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Zucker ebenfalls hinzugeben. Alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Zitronenschale von zwei Zitronen auf einer feinen Küchenreibe abreiben und dazugeben. Zitronen auspressen und Zitronensaft dazugeben. Zimt hinzugeben. Verrühren und in die Spring-Backform mit dem Teig geben.

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



Zitronig-fruchtig-sauer

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Boden der Backform auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Kartoffel-Tarte



Würzig-aromatisch

Diesmal bereite ich eine pikante Tarte zu. Und kann eine ganze Menge Kartoffeln noch verwerten.

Der Verweis zum Grundrezept für den Hefeteig ist so nicht ganz korrekt, da es das Grundrezept für einen Hefeteig für süße Tartes ist. Aber einfach etwas Salz dazugeben und es ergibt einen passenden Teig für diese pikante Tarte.

Da ich als Füllung nur gekochte Kartoffeln verwende, würze ich die Masse zum Überbacken entsprechend kräftig. Mit Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel Paprikapulver, schwarzem Pfeffer und Salz.

Man kann sich die Mühe machen und die gekochten Kartoffelscheiben schön in Reihe oder ringförmig in der Backform anordnen. Ich habe die Scheiben einfach hineingegeben und etwas verteilt.

Und da diese Tarte durchaus etwas Farbe an der Oberfläche verträgt, kann man die Backzeit auch gerne noch um 5 Minuten verlängern.



Schmackhaftes Stück Tarte

Das Ganze ergibt eine sehr würzig-aromatische Tarte.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 1,5 kg Kartoffeln

Zum Überbacken:

- 5 Eier
- 300 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 100 g geriebener Gouda
- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 30 Min.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, Kartoffeln hineingeben und 20 Minuten kochen. Kartoffeln herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dann pellen und in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne und Crème fraîche dazugeben. Ebenso Gouda. Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel und Paprikapulver hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Kartoffelscheiben in die Backform mit dem Teig geben und verteilen. Masse zum Überbacken darübergeben und auch verteilen.

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

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Spring-Backform lösen. Für 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Birne-Tee-Tarte



Schmackhafte, sehr saftige Tarte

Für Pfingsten habe ich eine süße Tarte mit Birnen und Tee mit Heidelbeer- und Granatapfelsaft gebacken.

Ich habe wieder wie vor kurzem mit diesem Tee etwas zubereitet. Ich reduziere 1 l Tee auf eine Menge von 100 ml, dass man einen etwas sämigen Sirup erhält. Diesen verwende ich anstelle von Sahne in der Füllung. Außerdem gare ich die kleingeschnittenen Birnen noch etwas in Tee, damit sie dessen Aroma annehmen. Aufgrund des verwendeten schwarzen Tees ergibt sich auch die leicht dunkle Farbe der Tarte.

Bei der Zubereitung des Hefeteigs für die Tarte verweise ich auf das Grundrezept dafür.

Das Ergebnis ist eine fruchtige, saftige Tarte.

Zutaten:

- Grundrezept Hefeteig
- 5 Birnen (etwa 700 g)
- 1,1 l schwarzer Tee mit Heidelbeer- und Granatapfelsaft

- 100 g Zucker
- 1/2 Bio-Zitrone (Schale)
- 5 Eier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 30 Min.

1 l Tee in einem kleinen Topf erhitzen und unzugedeckt bei hoher Temperatur etwa 20 Minuten auf 100 ml reduzieren.

Währenddessen jeweils Birnenstiel entfernen, Birne schälen und vierteln. Kerngehäuse entfernen. Birne in kleine Stücke schneiden. 100 ml Tee in einem kleinen Topf erhitzen, Birnenstücke dazugeben und einige Minuten darin garen. In ein Küchensieb geben und Birnenstücke erkalten lassen.



Vor dem Backen

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eier in eine Schüssel aufschlagen. Zucker dazugeben. Birnenstücke hinzugeben. Ebenfalls den reduzierten Tee. Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und ebenfalls hinzugeben. Alles gut verrühren. Füllung in die Spring-Backform mit dem Teig geben und verteilen.

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



Schöne, abgekühlte Tarte, etwas dunkel

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und Rand der Spring-Backform lösen. Tarte 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Flammkuchen



Noch heiß direkt aus dem Backofen

Diesmal ein original Elsässer Flammkuchen. Der Teig muss natürlich sehr dünn sein, weshalb andere und weniger Zutaten verwendet werden als vor kurzem beim Zwiebelkuchen. Zwiebeln und Speck werden im Gegensatz zum Zwiebelkuchen nicht vorher in Öl angebraten, sondern kommen roh auf den Teigboden. Der Flammkuchen wird auch ohne Gewürze zubereitet, das Aroma des Specks reicht aus. Eigentlich gehört eine in Ringe geschnittene Gemüsezwiebel in den Belag, aber der Flammkuchen gelingt auch mit normalen Zwiebeln. Man wird es mir nachsehen.

Das Schöne an einem Flammkuchen ist, dass er sehr schnell zubereitet und gebacken ist. Und er benötigt wirklich nur sehr wenige Zutaten. Der Teig ist schnell geknetet, und während er ruht, schneidet man Speck und Zwiebeln. Teig in die Backform ausdrücken, Zutaten darauf geben und kurz in den Backofen. Fertig ist der Flammkuchen.

Die Teigmenge reicht nicht für ein ganzes Backblech, eventuell für zwei Teigfladen, die man auf einem Backblech backen kann. Oder eben für einen runden Flammkuchen in einer Spring–Backform.

Der Flammkuchen hat auch nicht wie eine süße oder pikante Tarte eine Füllung oder eine Masse zum Überbacken mit Eiern und/oder Käse, die nach dem Backen gut abkühlen muss, damit sie fest und kompakt und nicht zu flüssig ist. Daher mein Rat: Flammkuchen unbedingt direkt nach dem Backen anschneiden, heiß servieren und direkt aus der Hand essen. Ein Genuss!

Aber es zeigt sich beim Backen auch die Beschränktheit eines normalen Küchenherdes mit Backofen. Hier wäre ein Pizzaofen für das Backen des Flammkuchens notwendig. Oder zumindest ein Pizzastein für den häuslichen Backofen, den man vor dem Backen kräftig erhitzt. Der Boden des Flammkuchens dürfte ruhig noch knuspriger ausfallen.

Und auch wenn ich mich in der Wortwahl wiederhole, das Schöne – oder Schlechte? – am Flammkuchen ist auch, dass er so gut schmeckt, dass er in Kürze verspeist ist. Bei mir hat dieser eine Flammkuchen nach diesem Rezept nicht sehr lange überlebt.

Zutaten:

Für den Teig:

- 220 g Mehl
- 100 ml Wasser
- 4 EL Olivenöl
- 1 Eigelb
- ½ TL Salz

Für den Belag:

- 4 Zwiebeln
- 125 g durchwachsener Bacuspeck
- 100 g Crème fraîche

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Ruhezeit 30 Min. | Backzeit 10 Min.

Für den Teig:

Mehl, 2 EL Öl, Eigelb, Salz und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit der Hand verkneten. Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig mit der Hand durchkneten. Eine Teigkugel formen, mit 1 EL Öl mit dem Küchenpinsel bestreichen und in Alufolie wickeln. Bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für den Belag:

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Speck in schmale Streifen schneiden.

Backofen auf 220 ºC Umluft erhitzen.

1 EL Öl mit dem Küchenpinsel in einer Spring-Backform auf dem Boden und etwas am Rand verstreichen. Teig in die Backform geben, auf dem Boden flach ausdrücken und einen 1–2 cm hohen Rand hochziehen.

Crème fraîche mit einem Ess- oder Backlöffel auf dem Teigboden verstreichen. Speck und Zwiebelringe auf dem Teigboden verteilen.



Vor dem Backen

Backform auf mittlerer Ebene für 10 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Spring-Backform lösen. Flammkuchen heiß servieren.