Apfeltarte



Leckere Tarte, mit Puderzucker garniert

Für diese Tarte dienen eigentlich nur Äpfel als Zutat. Und natürlich ein Eierstich für Bindung und Festigkeit. In diesem Fall ein Eierstich royale, also aus Eiern und Sahne für etwas mehr Sämigkeit und Geschmeidigkeit.

Der Boden ist ein gewöhnlicher Mürbeteigboden.

Wenn Sie möchten, können Sie die Apfelmischung noch etwas verfeinern. Es bieten sich Zitronensaft oder Zitronenschalenabrieb an. Oder echter Vanillezucker. Auch Zimt passt gut dazu. Mir ist dies leider erst eingefallen, als die Füllmasse bereits in der Backform war und die Tarte somit bereit zum Backen.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 4 Eier
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 10 Äpfel

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Nur Äpfel und Eierstich royale

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Stiele der Äpfel entfernen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Apfelviertel längs in feine Scheiben schneiden, dann quer in kleine Stücke schneiden und alles in eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in eine Schale geben. Sahne dazugeben und alles mit dem Schneebesen verquirlen. Über die Apfelstücke geben und alles gut miteinander vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der Backform geben, gut verteilen und mit dem Stampfgerät fest auf dem Boden andrücken. Tarte die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Tarte abkühlen lassen. Puderzucker in ein feines Küchensieb geben und Tarte damit bestäuben. Backform und -papier entfernen und Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden, servieren und genießen. Guten Appetit!

Herzhafte Tarte mit Schafskäse, Burrata und Gemüse-Brotaufstrich



Leckere, herzhafte Tarte

Diese Tarte bekommt einen Hefeteig, da es eine herzhafte und pikante Tarte wird. Denn für die Füllmasse, also den Eierstich, wird ein Glas Gemüse-Brotaufstrich mit kräftiger Paprikanote zweckentfremdet und in diesen eingerührt. Des Weiteren kommen kleingeschnittener Schafskäse und Burrata in die Füllmasse. Der flüssige Anteil der Burrata, also der weiche Kern des Käses, kommt zu der Sahne, die für den Eierstich Royale verwendet wird, ansonsten besteht die Gefahr, dass der Eierstich zu sehr verwässert wird. Alles in allem eine sehr leckere, schmackhafte und käsige Tarte!

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für den Eierstich Royale:

- 4 Eier
- 200 ml Sahne (einschließlich der Flüssigkeit der Burrata)

Für die Füllung:

- 135 g Gemüse-Brotaufstrich (Paprika-Chili mit Kichererbse, 1 Glas)
- 180 g Schafskäse (1 Packung)
- 120 g Burrata (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. 50 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit zweierlei Käse und Gemüse-Brotaufstrich

Zubereitung:

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten. 1,5 Stdn. im Warmen gehen lassen.

Schafskäse in sehr kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Burrata halbieren, innere Flüssigkeit zu der Sahne in ein Glas geben. Festen Teil in kleine Stücke schneiden und zum Schafskäse geben.

Eierstich in einer Schüssel zubereiten. Brotaufstrich mit dem Schneebesen unterrühren. Käse dazugeben und alles mit dem Backlöffel vermischen.

Masse auf den ausgedrückten Hefeteig in der Spring-Backform geben und verteilen.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Backform herausnehmen und Tarte abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit! Restliche Tarte im Kühlschrank aufbewahren.

Kokos-Banane-Tarte



Mit Bananen und Kokosraspeln
Die Tarte gelingt wegen der verwendeten Kokosraspeln ein wenig trocken. Denn diese saugen einen großen Teil der Flüssigkeit der Eierstichmasse auf. Das Ganze wird dann natürlich auch noch von den trockenen Kokosrapseln als Dekoration auf dem Kuchen gefördert. Vielleicht sollte man bei der Tarte noch zusätzlich mit etwas Kokosnussmilch arbeiten, um sie saftiger zu bekommen. Oder zumindest ein zusätzliches Ei hinzugeben.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 7 überreife Bananen
- 100 g Kokoskrapseln

Zum Dekorieren:

- Kokosraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Leider ein wenig trocken

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, putzen, längs vierteln und quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben. Kokosraspeln dazugeben. Eierstich hinzugeben. Alles gut mit dem Backlöffel vermischen.

Masse auf den Mürbeteig in der Spring-Backform geben und gut verteilen.

Tarte auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Kokosraspeln dekorieren. Backform entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Papaya-Melone-Tarte



Schöne, flache Tarte

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 Papaya
- 1/2 Honigmelone

Für die Dekoration:

- 50 g Blockschokolade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit geraspelter Schokolade bestreut

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Obst schälen, Kerngehäuse entfernen und Obst in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Eierstich zubereiten und zum Obst geben. Alles gut vermischen.

Füllasse auf den Mürbeteig in der Backform geben und gut verteilen. Die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Blockschokolade in der Küchenmaschine fein raspeln. Tarte damit garnieren.

Stückweise anschneiden. Servieren. guten Appetit!

Gemüsepizza-Tarte



Sehr gut gelungene, herzhafte Tarte

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept



Sehr lecker und würzig

Für die Füllung:

- ein Stück Butternusskürbis
- ein Stück Aubergine
- ein Stück Zucchini
- 1 roter Spitzpaprika
- 15 Cherrydatteltomaten
- 1 grüne Peperoni
- 1 rote Peperoni
- einige Blätter Mini Pak Choi
- einige Blätter Mangold
- 2 Stängel Staudensellerie
- 1 TL BBQ-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für den Belag:

- 400 g Raclettekäse (etwa 12 Scheiben)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit kräftigem Käse als Abdeckung und Garnitur

Zubereitung:

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten und mehrere Stunden zugedeckt gehen lassen.

Gemüse putzen, möglichst in kurze, schmale Stifte schneiden und in eine Schüssel geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Gemüse darin etwa 10 Minuten unter Rühren kräftig anbraten, es sollen sich Röststoffe bilden. Mit BBQ-Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen, in eine Schüssel geben und gut abkühlen lassen.

Eierstich für die Füllmasse zubereiten. Eierstich auf das

abgekühlte Gemüse geben und alles gut vermischen.

Gemüsemischung in den Hefeteig in der Backform geben und alles gut verteilen. Raclette-Käse oben auf die Gemüsemischung legen, damit die ganze Tarte damit belegt ist.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Tarte mit Kokosraspeln, Heidelbeeren und Himbeeren



Leckere Tarte

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für den Eierstich:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 100 g Kokosraspeln
- 250 g Himbeeren (2 Schalen à 125 g)
- 250 g Heidelbeeren

Zum Dekorieren:

- 100 g Schokoladenstückchen

Zubereitungszeit: Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit Obst und Kokos

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich herstellen.

Kokosraspeln, Himbeeren und Heidelbeeren in eine Schüssel geben und gut vermischen. Eierstich dazugeben und nochmals gut vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit den Schokoladenstückchen bestreuen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfel-Haselnuss-Tarte



Schmackhafte Variante
Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für Tarte:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 6 Äpfel
- 200 g Haselnüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit Äpfeln und Haselnüssen

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Viertel längs in feine Scheiben schneiden, quer in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Haselnüsse in einer Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Zu den Äpfeln geben und gut vermischen.

Den Eierstich für die Tarte zubereiten. Zu der Apfel-Haselnuss-Masse geben und alles gut vermischen.

Masse auf den Mürbeteig in der Backform geben und verteilen.

Die angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier

entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfeltarte mit Schokolade und Cognacrosinen



Leckere Apfeltarte

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 4 Äpfel
- 125 g Rosinen
- 200 ml Cognac
- 100 g Blockschokolade

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit Schokolade und Rosinen

Zubereitung:

Rosinen in eine Schale geben, Cognac darüber verteilen und 1

Stunde ziehen lassen.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten.

Blockschokolade in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in schmale Spalten und dann in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rosinen ohne Cognac zu den Apfelstücken geben. Schokolade dazugeben. Eierstich hinzugeben. Alles gut vermischen. Auf den Mürbeteigboden in der Backform geben und gut verteilen.

Die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Backform entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Grünkohltarte



Pikant, herzhaft und leicht salzig
Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 kg Grünkohl
- 6 Knoblauchzehen
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min.

Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



1 kg Grünkohl wurden verarbeitet
Zubereitung:

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Grünkohl etwa 5–10 Minuten in einem großen Topf mit etwas kochendem Wasser garen, damit er etwas zusammenfällt. Entweder vor oder nach dem Garen Grünkohl grob zerkleinern. Grünkohl aus dem Topf nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. Zum Grünkohl geben. Kräftig salzen. Alles vermischen.

Füllmasse der Tarte nach dem Grundrezept zubereiten. Eierstichmasse zum Grünkohl geben und alles gut vermengen. Tartemasse in den Hefeteig in der Spring-Backform geben, gut verteilen und etwas andrücken.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Tarte mit Apfel, Banane und Kürbis



Mit Obst und Gemüse
Zugegeben, mir kam diese Kombination zuerst auch etwas merkwürdig vor, als mir die Idee dazu kam. Also eine Mischung aus Obst und Gemüse. Aber alle drei Zutaten kann man für Tartes verwenden. Und auch der Kürbis ist für andere

Zubereitungen wie Rührkuchen geeignet.

Aber die Kombination von allen Dreien? Ich muss Sie überzeugen, das nachzubacken. Denn es passt. Alle drei Zutaten passen gut zueinander. Und man kann sie gut kombinieren. Alle drei Zutaten feingerieben in der Küchenmaschine respektive die Banane sehr kleingeschnitten. Und dann mit der Grundfüllmasse einer dünnen Tarte vermischt, dem Eierstich.

Es schmecken alle drei Zutaten gut heraus. Man hat die Süße der Banane und des Apfels. Und man hat das eher Erdige, aber auch wenig Fruchtige des Kürbis. Probieren Sie es aus!

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 großer Apfel
- 2 reife Bananen
- 1/2 eines großen Hokkaidokürbis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C Umluft



Exzellent und fruchtig-frisch
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Apfel und Bananen schälen.

Apfel vierteln und Kerngehäuse entfernen. In der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Kürbis entkernen. Ebenfalls in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Bananen längs vierteln, dann quer in sehr kleine Stücke schneiden.

Bananen, Apfel und Kürbis in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Eierstichmasse dazugeben und ebenfalls mit dem Backlöffel alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der gefetteten Spring-Backform geben und gut verteilen.

Tarte die oben angegebene Dauer im Backofen auf mittlerer Ebene backen.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Gemüsetarte

Nach langer Zeit wieder einmal eine Tarte. Diesmal pikant und herzhaft mit zerkleinertem Gemüse. Nach den vielen Torten und Rührkuchen in der letzten Zeit eine gelungene Abwechslung.



Leckere Gemüsetarte

Sie bereiten doch sicherlich auch gern ab und zu eine flachen, wohlschmeckende Tarte zu? Lieber süß und lecker? Oder darf sie

auch einmal pikant und herzhaft sein?

Dann probieren Sie diese Tarte doch einfach aus. Sie werden verwundert sein, wie lecker sie schmeckt, vor allem gut gekühlt aus dem Kühlschrank.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 rote Spitzpaprika
- 1/2 gelbe Zucchini
- 3 Lauchzwiebeln
- eine große Portion Buschbohnen
- einige große Röschen Romanesco

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C



Mit viel zerkleinertem Gemüse
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse putzen und grob zerkleinern. In der Küchenmaschine grob zerreiben. Gemüse in eine Schüssel geben.

Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten und zum Gemüse geben. Alles gut vermischen.

Gemüse-Eierstich-Masse auf den Mürbeteig in der Spring-Backform geben. Gut verteilen.

Die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Tarte im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!

Bananen-Mandarinen-Tarte

Manche Obstsorten kann man gut kombinieren. Manche weniger gut. Bei den vorhandenen Bananen und den Mandarinen aus der Dose trifft ersteres zu. Also kommen beide, miteinander vermischt, auf den Boden einer Tarte.

Der Boden der Tarte wird erwartungsgemäß aus einem schönen Mürbeteig zubereitet.



Mit Bananen und Mandarinen
Und nach dem Backen kommen noch viele Schokoladenraspeln für etwas schokoladigen Geschmack auf die Tarte.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 7 Bananen
- 500 g Mandarinen (1 Dose à 800 g)

Zusätzlich:

- Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, putzen, längs vierteln, dann quer in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Saft der Mandarinen entfernen – lässt sich gut als Fruchtsaft trinken und genießen –, Mandarinen zu den Bananenstücken geben und alles vermischen.

Eierstichmasse nach dem Grundrezept zubereiten, zu dem Obst geben und alles gut vermischen. Auf den Mürbeteig in der Springbackform geben und alles gut verteilen.

Backofen die oben angegebene Backdauer backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Schokoladenraspeln darüber verteilen. Backform und -papier entfernen und Tarte auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Tarte im Kühlschrank aufbewahren. Guten Appetit!

Pastinakentarte

Diese Tarte verdient ihren Namen wirklich. Sie ist dünn, wie eine Tarte eben sein soll.



Feine, dünne Tarte
Dieses Mal Pastinaken anders als Backwerk zubereitet und gebacken. Nicht in der Küchenmaschine fein gerieben und in einem Rührkuchen anstelle eines Teils des Weizenmehls mitgebacken.

Nein, dieses Mal zwar auch feingerieben. Aber zu einem Eierstich, der ja immer Grundlage für eine Tarte ist, hinzugegeben, vermischt und als Tarte mit einem Mürbeteig gebacken.

Schmeckt sehr gut, hat eben einen leicht pikanten, weil gemüsigen Geschmack und Charakter.

Ich kann Ihnen nur empfehlen, gehen Sie zum Discounter, kaufen Sie ein Pfund Pastinaken und backen Sie die Tarte sofort nach! Sehr lecker.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 500 g Pastinaken

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C



Lecker und gemüsig
Pastinaken putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein reiben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Pastinaken zur Füllmasse geben, alles gut vermischen und auf den Mürbeteig in der Backform geben.

Tarte die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tomatentarte

Oohh, beim ersten Blick auf die Foodfotos werden Sie sicherlich gesagt haben, welch schöne, farbenfrohe Tarte! Sicherlich eine leckere, süße Tarte mit Erdbeeren oder Heidelbeeren. Mit etwas grün gefärbtem Kandis dekoriert.



Farbenfroher Kuchen

Ich muss Sie leider enttäuschen. Diese Tarte ist eine pikante Tarte aus Tomaten. Was macht man, wenn man mehrere Packungen an Cherrydatteltomaten vorrätig hat und diese verwerten will? Und in den letzten Tagen deswegen diverse Pastagerichte, Ragouts und Gulaschs mit diversen unterschiedlichen Tomatensaucen gekocht hat und diese Option der Verwertung somit schon ausgeschöpft ist?

Nun, Sie pürieren die Tomaten einfach in der Küchenmaschine zu einem Brei. Geben für mehr Geschmack in Olivenöl glasig gedünstete Zwiebeln und Knoblauch hinzu. Würzen mit etwas Salz und Pfeffer.

Und dann geben Sie, und das ist sehr wichtig, der Menge der Flüssigkeit der Tomaten entsprechend Speisestärke dazu und pürieren sie unter. Bei etwa 1 l Flüssigkeit sind dies etwa 10 Esslöffel Speisestärke, also 1 Esslöffel pro 100 ml Flüssigkeit.

Für die pikante Tarte bereiten Sie dann einen leckeren

Hefeteig zu und breiten diesen in einer Spring-Backform aus. Und in diesen Hefeteig geben Sie die Tomatenmasse. Der Backofen bäckt ja die Tarte bei 170 °C, somit wird die Tomatenmasse mit der Speisestärke zum Kochen gebracht, sie bindet ab und wird dadurch fest.

Nach dem Backen lassen Sie die Tarte auf einer Kuchenplatte gut erkalten, damit sie schön fest ist.



Mit Petersilie bestreut

Und da man leckere, süße Tartes auch gern mit etwas Schokoladenstreuseln dekoriert, greife ich hier zum gleichen Prinzip und verwende für die Dekoration einen Bund frische Petersilie, die ich kleinschneide und damit die Tarte bestreue.

Auf diese Weise hat man eine wirklich sehr schöne, farbenfrohe Tarte, die dieses Mal eben nicht süß schmeckt, sondern pikant, aber auch fruchtig nach Tomate. Auch die Zwiebel- und Knoblauchnote kommt im Hintergrund leicht durch.

Essen Sie die Tartestücke am besten aus der Hand. Der Hefeteig ist auch sehr lecker und passt gut zur pikanten Tarte dazu.

Für den Hefeteig:

Für die Füllmasse:

- 4 Packungen Cherrydatteltomaten à 250 g
- 10 EL Speisestärke
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zum Dekorieren:

- 1 Bund Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C



Kein süßer, sondern ein pikanter Kuchen
Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten. In die Schale zurückgeben.

Tomaten in der Küchenmaschine fein pürieren. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Speisestärke hinzugeben. Alles gut vermischen. Salzen und pfeffern.

Tomatenmasse auf den Hefeteig geben und verteilen.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und -papier entfernen und Tarte auf eine Kuchenplatte geben.

Petersilie kleinschneiden und Tarte damit dekorieren.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Birnentarte mit Schokoladenraspeln

Es gibt eine einfache Möglichkeit, einen Überrest von Birnen zu verwerten. Sie können das auch. Es geht ganz einfach.



Sie bereiten einfach mit den geputzten, geschälten und kleingeschnittenen Birnen eine Tarte zu.

Dazu brauchen Sie Milch und Eier für den Eierstich, der als Füllmasse fungiert, in den Sie die Birnen geben und der dann die kompakte Masse der Tarte auf dem Mürbeteigboden abgibt.

Schon haben Sie eine leckere, fruchtige Obsttarte, die ja eine

flache, französische Version eines (Obst-)Kuchens darstellt, schnell gemacht ist und immer gut schmeckt. Sie braucht auch im Backofen bei 180 °C nur 30 Minuten.

Nach dem Backen, Abkühlen und vor dem Seevieren dekorieren Sie die Tarte noch mit Raspelschokolade aus der Packung. Fertig ist eine wohlschmeckende Tarte mit Birne und Schokolade.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 6 Birnen
- 4 Eier
- 200 ml Milch

Zum Dekorieren:

- Raspelschokolade (Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 180 °C



Mit leckerer Raspelschokolade dekoriert
Mürbeteigbboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Den Stiel der Birnen entfernen, Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, nochmals längs halbieren und dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in eine Schale geben. Milch dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen verquirlen. Zu den Birnen geben.

Masse auf den Mürbeteigboden in der Backform geben und verteilen.

Obige Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Raspelschokolade dekorieren. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Bananen-Schokoladen-Tarte

Sie werden über dieses Rezept sicherlich erstaunt sein. Denn wenn Sie über die Suchmaske des Foodblogs gehen und nach einem entsprechenden Stichwort suchen, stellen Sie fest, dass es schon Rezepte für Bananenkuchen oder -tartes im Foodblog gibt.



Mürbeteigboden einwandfrei gelungen und schmackhaft
Es gibt nur einen Grund, warum ich dieses Rezept hier veröffentliche. Ich will Ihnen einen möglichen Lösungsweg zeigen, wenn Sie zuwenig Weizenmehl für einen Tarteboden zuhause haben. Normalerweise bereitet man ja für eine süße Tarte einen Mürbeteig als Boden zu. Dieser Teig benötigt 300 g Weizenmehl. Was tun, wenn man aber nur noch 100 g Weizenmehl vorrätig hat? Da ist guter Rat teuer.

Ich gehe die Möglichkeiten einmal nacheinander durch:

A) Man notiert sich das fehlende Weizenmehl und kauft es rechtzeitig ein.

B) Man geht zur Nachbarin und leiht sich Weizenmehl. Bei immerhin 200 g ist das aber schon eine ganze Menge für einen Nachbarschaftsdienst.

C) Man nimmt Reis, den man eigentlich immer zuhause hat, gibt ihn durch die Getreidemühle – ja, ich besitze seit über 30 Jahren eine solche – und verwendet das Reismehl für den Boden. Aber Reismehl ist immer ein wenig gröber und griffiger als Weizenmehl, der Boden wird dadurch nicht so soft und mürbe.

D) Man ersetzt das fehlende Weizenmehl mit … ja, genau, mit Semmelbröseln resp. Paniermehl. Dieses hat man zum Panieren oder für die Backform für Kuchen eigentlich auch immer zuhause. Der Teig gelingt etwas grobkörniger. Und zur Vorsicht, wegen etwaiger mangelnder Bindung, gebe ich statt 1 Ei 2 Eier in den Mürbeteig.

Alles andere wird ganz standargemäß zubereitet. Mürbeteig mit 200 g Semmelbrösel/Paniermehl anstelle 200 g Weizenmehl. 6 Bananen, geschält, geputzt und kleingeschnitten. Vermischt mit 5 Esslöffeln Schokoladenstreuseln. Die beiden letzteren Zutaten bilden die Füllmasse für die Tarte.

Die Schokolade schmilzt beim Backen, verbindet sich mit den Bananenstücken und erhärtet dann beim anschließenden Erkalten im Kühlschrank, so dass man eine feste, kompakte Tarte hat.

Und Sie werden erstaunt sein, wenn ich Ihnen sage, dass die Tarte und speziell der Mürbeteigboden mit einem Anteil Paniermehl hervorragend gelingt. Die Tarte schmeckt wirklich klasse.

Sie können sich diesen Trick also ruhig einmal merken, wenn Sie einen Kuchen mit Weizenmehl zubereiten wollen, dann aber überraschend feststellen, dass Sie zu wenig Weizenmehl vorrätig haben, es ausgerechnet ein Sonn- oder Feiertag ist

und die Geschäfte geschlossen haben.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Anstelle 300 g Weizenmehl nur 100 g Weizenmehl und 200 g Paniermehl verwenden. Zusätzlich ein zweites Ei.

Für den Belag:

- 6 Bananen
- 5 EL Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit Bananen und Schokoladenstreuseln
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle 300 g Weizenmehl nur 100 g Weizenmehl, aber noch 200 g Paniermehl

verwenden. Und ein zusätzliches Ei aufschlagen und in den Teig geben.

Bananen schälen, putzen, längs vierteln und quer in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Schokoladenstreusel dazugeben und alles gut vermischen.

Bananen-Schokoladen-Masse auf den Mürbeteig in der Backform geben, gut verteilen und ein wenig hineinpressen, damit der Belag schön kompakt ist.

Die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen.

Backform und -papier entfernen, Tarte auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!