Avocado-Feige-Tarte

Kann man mit Avocados eine Tarte backen? Ich habe es ausprobiert. Und es ist gelungen. Ich erhalte eine sehr wohlschmeckende Tarte.

Acocados sind Fettfrüchte, die man sowohl pikant als auch süß zubereiten kann.

Somit eignen sie sich auch für eine Tarte.

Es können auch gerne überreife Avocados verwendet werden, die also schon etwas braun sind.

Um der Tarte noch etwas Süße und Geschmack zu geben, gebe ich in die Füllmasse der Tarte noch einige kleingeschnittene, frische Feigen.

[amd-zlrecipe-recipe:1011]

Walnuss-Feige-Dattel-Tarte

Letzte Woche habe ich mit Walnüssen, Feigen und Datteln einen hervorragend schmeckenden Rührkuchen gebacken.

Ich dachte mir, wenn man damit einen solch gut schmeckenden Kuchen zubereiten kann, dann geht dies sicherlich mit den gleichen Zutaten auch mit einer Tarte.

Da diese Zutaten in die Füllmasse der Tarte kommen, gebe ich von der Menge her etwas mehr hinzu als bei der Verwendung für den Rührkuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:1006]

Nektarinen-Tarte

Man kauft im Februar keine Nektarinen. Die mit Sicherheit aus irgend einem sehr südlich gelegenen Land stammen.

Denn sie sind zwar reif. Aber sehr hart. So hart, dass man kaum den Kern entfernen kann.

Ich aber habe Nektarinen im Februar gekauft. Was ich sicherlich nicht mehr mache.

Denn die Nektarinen waren selbst kleingeschnitten in einer Tarte nach dem Backen noch hart und nicht weich gebacken.

Also, dieses Rezept sollte man erst im Sommer nachbacken.

[amd-zlrecipe-recipe:990]

Bananen-Tarte

Es häuften sich bei mir die Bananen in meinem Obstkorb auf dem Küchentisch und sie wurden langsam braun.

Also mussten sie unbedingt verwertet werden.

Ich entschied mich für eine schnelle Bananen-Tarte.

Mürbeteig. Füllmasse aus Eiern und Sahne. Und dazu die geputzen und kleingeschnittenen Bananen.

Fertig ist eine leckere Tarte, die sogar noch bis zum Wochenende reicht.

[amd-zlrecipe-recipe:971]

Papaya-Tarte

Zum heutigen Sonntag eine leckere, fruchtige Tarte. Nach dem Grundrezept.

Als Beigabe für die Füllmasse dieses Mal eine Papaya.

[amd-zlrecipe-recipe:964]

Apfel-Tarte

Seit längerem wieder einmal ein frische, fruchtige Tarte, passend zum Wochenende. In den letzten Wochen hatte ich meistens Rührkuchen gebacken.

Nun hatte ich fünf Äpfel vorrätig. Und habe sie geputzt und kleingeschnitten für die Füllung einer Tarte verwendet.

Nach dem Kleinschneiden der Äpfel gebe ich den Saft einer

Zitrone über die Apfelstücke.

Ich mache dies zum einen, damit die Apfelstücke darin etwas marinieren. Zum anderen, damit sie nicht an der Luft oxidieren und braun werden.

[amd-zlrecipe-recipe:942]

Bananen-Weintrauben-Schoko-Tarte

Hier hatte ich Obst übrig, das meines Erachtens gut zusammenpasst.

Verfeinert habe ich die Tarte, indem ich noch fein geriebene Bitterschokolade zum Obst gegeben habe.

Geändert habe ich die Zubereitung nur insofern, dass ich, da die Zugabe von Obst und Schokolade doch eine relativ große Menge ist, diese nicht in die Füllmasse gegeben und damit vermischt habe. Sondern ich habe Obst und Schokolade vermischt, in den Mürbeteig in der Backform gefüllt und anschließend den Eierstich darüber gegeben und gut verteilt.

[amd-zlrecipe-recipe:918]

Himbeer-Erdbeer-Avocado-Tarte

Eine leckere Tarte mit viel Obst.

Himbeeren, Erdbeeren und Avocado.

Avocado sind ja vielseitig zu verwenden und können sowohl für süße als auch salzige Speisen verwendet werden.

Bei dieser Tarte gebe ich zusätzlich noch Zucker hinzu, damit man auch wirklich eine süße Tarte erhält.

Und zusätzlich noch etwas Himbeer-Marmelade.

Diese ist geschmacklich im Vordergrund, die Tarte schmeckt also sehr stark nach Himbeere.

Woher allerdings die braune Farbe der Tarte kommt, weiß ich nicht genau. Eventuell war eine der Avocados überreif, also nicht mehr grün, sondern braun und hat der Tarte dann diese Farbe gegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:917]

Nuss-Nougat-Tarte

An Silvester und natürlich am Feiertag, Neujahr, muss auch ein Kuchen oder eine Tarte her.

Bei dieser Tarte bin ich ein Wagnis eingegangen.

Der Nuss-Nougat-Kuchen mit einem Rührteig vor einer Woche ist ja gelungen.

Ich wusste jedoch nicht, wie sich die Nuss-Nougat-Creme in der Füllmasse aus Eiern und Schlagsahne einer Tarte verhält.

Denn die Creme ist ja bei Zimmertemperatur streichfähig, also cremig. Und ich wusste nicht, ob die Füllmasse nach dem Backen erhärtet oder nicht.

Also habe ich es einfach ausprobiert.

Und die Tarte ist gelungen.

Wie man auf den Fotos sieht, gelingt einen relativ feste Tarte. Und es handelt sich um eine Art schokoladigem Eierstich, der süß, schokoladig und recht gut schmeckt.

Also, nachbacken!

[amd-zlrecipe-recipe:910]

Zwetschgen-Tarte

Es ist mal wieder soweit. Die wöchentliche Tarte wird gebacken.

Dieses Mal greife ich auf ein Convenience-Produkt zurück. Tiefgefrorene Zwetschgen.

Das Produkt, das ich gewählt habe, ist von guter Qualität. Und man kann es durchaus für eine Tarte verwenden.

Zuletzt habe ich mit diesem Produkt einen Zwetschgen-Kuchen gebacken, der auch sehr gut gelungen war.

Wenn sie allerdings noch frische Zwetschgen bekommen, greifen

Sie eben auf diese zurück.

[amd-zlrecipe-recipe:857]

Muttis Geburtstagskuchen

Und passend und meiner Mutter zu Ehren kommt hier natürlich auch noch ein Geburtstagskuchen. Na ja, es ist eher eine Tarte, denn ich arbeite mit der Füllmasse auf dem Prinzip des Eierstichs mit Eiern und Sahne.

Und nein, dieses Mal ist es kein Kuchen, den meine Mutter früher immer gebacken und mir als Kind oder Jugendlicher serviert hat. Obwohl sie jedes Wochenende einen frischen Kuchen gebacken hat, so dass die Familie jeden Sonntag einen leckeren Kuchen zum Frühstück essen konnte.

Nein, hier habe ich selbst etwas kreiert.

Als Hauptzutaten gebe ich Birnen und Bitterschokolade in die Füllmasse. Birnen und Schokolade passen geschmacklich gut zusammen. Und für etwas Süße sorgt zusätzlich noch etwas Honig.

Der Honig macht die Tarte leider doch etwas flüssig. Man bewahrt die Tarte am besten im Kühlschrank auf, da dies die Tarte ein wenig fester und stabiler macht.

Aber die Tarte hat einen herrlichen Schokoladen-Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:849]

Reis-Tarte „4 Sorten“

Neulich sah ich in einer Kochsendung, wie in einem Restaurant einem Gast Milchreis zum Dessert gereicht wurde. Das ist ein wenig ungewöhnlich, da Milchreis sehr selten auf Speisekarten in Restaurants steht. Eher doch die gewohnten Desserts wie Tiramisu, Crème brûlée oder Mousse au chocolat.

Nun, aber das brachte mich plötzlich auf die Idee, dass man ja mit Reis auch Küchlein oder sogar herzhafte Frikadellen oder Pfannkuchen zubereiten kann. Und somit kann man auch Reis-Kuchen damit backen.

Also ging ich daran, eine Reis-Tarte zuzubereiten.

Eigentlich würde für eine solche Tarte ein Hefeteig besser passen. Aber die Milch in meinem Kühlschrank war leider „umgekippt“, verdorben und nicht mehr zu gebrauchen. Somit konnte ich keinen Hefeteig zubereiten. Also entschied ich mich schnell zu einem Mürbeteig für die Tarte.

Ich habe für die Tarte vier verschiedene Reissorten verwendet:

- Vollkorn-Reis
- schwarzen Reis
- roten Reis
- Basmati-Reis

Man kann den Reis auf eine einfache Art zubereiten.

Zuerst wässert man den Vollkorn-Reis 2 Stunden in leicht gesalzenem Wasser.

Schwarzer und roter Reis brauchen am längsten zu garen, also gibt man sie als erstes in leicht gesalzenes, kochendes Wasser. Man gart sie 30 Minuten. Da der Vollkorn-Reis 20 Minuten Garzeit benötigt, gibt man ihn nach 10 Minuten hinzu. Und da der Basmati-Reis 10 Minuten Garzeit benötigt, gibt man ihn nach 20 Minuten Garzeit hinzu. Und gart somit alles zusammen fertig.

Wenn man allerdings roten und weißen Vollkorn- und Basmati-Reis in der Tarte haben möchte, muss man die vier Reis-Sorten doch separat nacheinander kochen. Denn ansonsten färbt der schwarze Reis alle anderen Sorten ebenfalls schwarz.

Und nach dem Backen, Abkühlen, Servieren und Kosten muss ich feststellen: Die Tarte verträgt eindeutig mehr Süße. Man kann also gern 3–4 Esslöffel Honig dazugeben, die Füllmasse veträgt dies auch und sie wird nach dem Abkühlen sicherlich fest und kompakt.

[amd-zlrecipe-recipe:842]

Banane-Schokolade-Tarte

Ich hatte Appetit auf einen Bananenkuchen.

Und dachte sofort daran, dass Bananen gut mit Schokolade zu kombinieren sind. Und ich hatte noch eine Tafel Bitterschokolade im Küchenschrank vorrätig.

Also, einfach schnell eine Tarte gebacken. Für den heutigen Sonntag.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:835]

Pikante Tarte mit Ananas, Speck und Käse

Zu dieser pikanten Tarte hat mich doch tatsächlich eine Werbesendung eines namhaften Lebensmittel-Herstellers animiert. In dieser Werbesendung wurde ein neues Produkt gezeigt, für das Ananas und Speck verwendet wurde, überbacken mit Käse.

Nun, ich dachte mir, wenn diese Zutaten für ein Baguette verwendet werden können, dann sind sie allemal für eine pikante Tarte tauglich.

Und so habe ich diese Zutaten für die Tarte verwendet.

Und siehe da, die Tarte gelingt und mundet sehr gut. Die Ananas gibt der Tarte ein gewisse Süße. Der Speck ein wenig Würze. Und auch der Käse gibt Würze und Stabilität für die Tarte.

Da dies eine pikante und herzhafte Tarte ist, auf alle Fälle den im Grundrezept für eine Tarte beschriebenen, geriebenen Käse mitverwenden. Anders als bei einer süßen Tarte, wo dieser außen vor bleibt.

Mein Rat: Beim Hefeteig ist eines sehr wichtig, unbedingt die Milch auf dem Herd, in dem man die Hefe auflöst, nicht zu heiß werden lassen. Dies tötet die Hefebakterien ab und hat zur Folge, dass der Hefeteig nicht richtig aufgeht.

[amd-zlrecipe-recipe:809]

Wassermelonen-Tarte

Eine etwas andere Verwendung einer Wassermelone, als sie im Sommer einfach immer nur pur aus der Hand zu essen.

Die Tarte gelingt tatsächlich sehr saftig. Es ist daher auch noch jetzt in Spätsommer dringend geraten, die Tarte im Kühlschrank aufzubewahren, denn dadurch erhält sie auch noch eine gewisse Festigkeit durch die Kälte.

Wer mich kennt, weiß, dass ich gerne bei gerade solch empfindlichen und saftigen Zutaten wie diese Wassermelone gerne ein zusätzliches Ei für mehr Festigkeit und Stabilität der Füllmasse hinzugebe, was ich auch dieses Mal tue.

[amd-zlrecipe-recipe:795]

Aprikose-Apfel-Tarte

Vielleicht eine etwas merkwürdige Zusammenstellung der beiden Obstsorten. Aber ich hatte nur diese vorrätig. Und habe sie einfach in einer Tarte verarbeitet.

[amd-zlrecipe-recipe:789]