Mirabellen-Tarte

1 kg Mirabellen, Mürbeteig und Füllmasse. Daraus wird eine äußerst fruchtige und frische Obst-Tarte.

[amd-zlrecipe-recipe:783]

Pikante Tarte mit viererlei Wurst

Passend zum Sonntag habe ich einmal eine pikante und herzhafte Tarte zubereitet. Mit einem Hefeteig. Und vier verschiedenen Wurstarten.

Für Rindfleisch: Wiener Würstchen.

Für Geflügel: türkische Geflügelwürstchen.

Für Schweinefleisch: Münchener Weißwürste.

Und für etwas ausgefallene Würste: Berner Würstchen mit Käse. Diese enthalten einen kleinen Anteil Hartkäse. Und werden traditionell mit gegartem Speck umwickelt in einer Packung angeboten, so dass ich den Speck mit verwendet habe.

[amd-zlrecipe-recipe:777]

Honigmelone-Tarte



Leckere Tarte

Ich hatte eine Honigmelone vorrätig.

Und entschied mich, einfach eine einfache Tarte daraus zuzubereiten.

Wer möchte, kann auch gern mehr als eine Honigmelone verwenden, also z.B. zwei Honigmelonen. Die Füllmasse verträgt die größere Menge.

[amd-zlrecipe-recipe:760]

Erdbeer-Rhabarber-Tarte

Erdbeeren und Rhabarber passen gut zusammen. Zum einen, weil sie ein ähnlich rotes Obst sind. Zum anderen, weil sie eben auch geschmacklich gut zusammenpassen.

Hier habe ich Erdbeeren und Rhabarber geputzt bzw. geschält, kleingeschnitten, in eine Schüssel gegeben, mit etwas Zucker überstreut und ein wenig Cognac für Geschmack darüber gegeben. Und das Obst ein wenig im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann habe ich eine normale Tarte nach dem Grundrezept zubereitet.

Ich gebe das Obst ohne die angesammelte Flüssigkeit in die Füllmasse.

Wer mich kennt, weiß, dass ich bei Tartes gern auf Nummer Sicher gehe und gern für mehr Stabilität ein oder zwei Eier zusätzlich in die Füllmasse gebe. Dies tue ich – gerade bei diesem feuchten Obst – auch in diesem Fall.

Und diese Tarte mit Obst sollte man nach dem Backen und Abkühlen unbedingt auf einem Kuchengitter im Kühlschrank aufbewahren. Wenn man sie bei diesen sommerlichen Temperaturen bei Zimmertemperatur aufbewahrt, verdirbt sie schnell und beginnt zu schimmeln. Und man sollte sich dann auch nicht über Unmengen von Fruchtfliegen in der Küche wundern.

[amd-zlrecipe-recipe:732]

Gemischte-Obst-Tarte

Ich habe diverses Obst vorrätig. Sowohl frisches als auch in der Dose.

Daher bereite ich eine leckere Obst-Tarte mit gemischtem Obst zu.

Als Obst verwende ich Erdbeeren, Mango, Apfel und Pfirsich. Und eine kleine Dose Mandarinen.

Als weiteres bereite ich die Tarte einfach nach dem Grundrezept zu.

Ich habe nur eine Änderung bei der Zubereitung zu meinen bisherigen Tartes vorgenommen. Ich gebe das kleingeschnittene Obst nicht in die Füllmasse und vermische alles zusammen. Sondern ich breite das Obst auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform aus und verteile dann die Füllmasse darüber.

Vermutlich wird die Tarte nach dem Abkühlen aufgrund des verwendeten Obstes nicht ganz fest und steif, denn das Obst ist eben sehr saftig und flüssig. Also nach dem Abkühlen beim Anschneiden gut aufpassen.

Herrlich!

[amd-zlrecipe-recipe:715]

Bananen-Schokolade-Tarte

Heute zu Pfingsten präsentiere ich eine Art Schokoladen-Flecken-Tarte. So sieht sie nämlich nach dem Backen aus.

Ein fruchtige Obst-Tarte. Diesmal mit Bananen.

Aber ein etwas abgeändertes Rezept zu der bisherigen Zubereitung einer Bananen-Tarte.

Ich hatte gerade einige Müsli-Riegel der Sorte „Schoko-Banane“ gegessen und stellte fest, dass diese beiden Produkte gut zueinander passen. Warum also auch nicht eine Tarte mit diesen Produkten zubereiten?

Ich gebe somit die Bananenstücke nicht in die Füllmasse und vermische diese gut.

Sondern ich verteile zuerst die Bananenstücke auf dem Mürbeteig-Boden in der Spring-Backform.

Man übrigens durchaus auch überreife Bananen verwenden und so noch verwerten.

Dann gebe ich eine Tafel Bitter-Schokolade, die ich in der Küchenmaschine kleingeraspelt habe, direkt über die Bananenstücke. Und erst dann fülle ich die Füllmasse oben auf und backe dann diese Tarte.

Nach dem Backen und Abkühlen zieht ein schöner Bananen-Duft durch die Küche.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:708]

Mango-Trauben-Bananen-Tarte

Ein süße Tarte mit Obst und einem Mürbeteig. Wie bisher gehabt, geht man das Ganze einfach spielerisch an, putzt beliebiges Obst, das man vorrätig hat, schält es, schneidet es klein, gibt es einfach in die Füllmasse der Tarte hinzu und

vermischt alles gut miteinander.

Fertig ist eine leckere Tarte.

Diesmal habe ich das Ganze in der Weise spielerisch angegangen, dass ich die Tarte mit einer schön reifen Mango, Weintrauben und Bananen zubereitet habe.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:667]

Gemüse-Tarte

Sechs verschiedene Gemüse-Sorten. Leicht gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Dazu geriebener Gouda. Und für die Füllmasse als Eierstich Eier und Schlagsahne.

Nicht zu vergessen den schönen Hefeteig, der beim Backen schön aufgeht.

Das Resultat ist eine pikante, herzhafte Tarte mit viel Gemüse, die sogar vegetarisch daher kommt, weil ich auf Würstchen oder Speck für die Tarte verzichtet habe.

[amd-zlrecipe-recipe:662]

Gemischtes-Obst-Tarte

An Ostern gibt es natürlich auch wieder einen schönen Kuchen, und zwar eine süße Tarte mit gemischtem Obst.

Ich hatte sechs Obstsorten vorrätig, und zwar Melone, Äpfel, Birnen, Bananen, Kiwi und Pflaumen. Ich habe von jeder Obstsorte ein bis zwei Stück genommen, sie geputzt respektive geschält und kleingeschnitten.

Einfach in die Füllmasse des Eierstichs geben und verrühren. Fertig.

Man erhält eine sehr leckere, süße und kompakte Tarte, die herrlich nach frischem Obst schmeckt.

Geben Sie die Flüssigkeit des kleingeschnittenen Obsts nicht zur Füllmasse hinzu. Das dürfen Sie nicht. Die Füllmasse wird zu flüssig, stockt nicht beim Backen und wird beim Erkalten nicht fest und stabil.

[amd-zlrecipe-recipe:657]

Spinat-Tarte

Eine herzhafte Tarte. Zubereitet mit viel frischem Blattspinat, der derzeit Saison hat.

Natürlich kommt auch eine große Menge frischer Knoblauch hinzu. Spinat braucht Knoblauch.

Der Hefeteig geht beim Backen schön auf. Der Spinat ist schön saftig. Und die Tarte hat einen leichten, leckeren Knoblauchgeschmack.

Insgesamt sieht die Tarte fast ein wenig wie eine Pizza mit Spinat und Käse aus. Und aus der Füllmasse könnte man durchaus auch einen Auflauf oder mit anderen Zutaten auch eine Pastete zubereiten.

Also insgesamt sehr lecker und empfehlenswert, die Tarte nachzubacken.

Des weiteren erfolgt einfach die Zubereitung der pikanten Tarte nach dem Grundrezept.

[amd-zlrecipe-recipe:646][amd-zlrecipe-recipe:646]

Ananas-Erdbeer-Tarte

Meine übliche Tarte zum Sonntag.

Dieses Mal hatte ich frische Erdbeeren vorrätig. Da eine Schale Erdbeeren zu wenig für eine ganze Tarte ist, verwende ich noch Ananasstückchen aus der Dose, die ich mit den Erdbeerstückchen mische und in die Füllmasse gebe.

Ergebnis ist eine sehr fruchtige, fruchtige Tarte, die zu den schon höheren Temperaturen des Frühlings passt.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:642]

Chicorée-Speck-Tarte

Ich habe die süße Tarte mit gemischtem Obst vom Wochenende aufgegessen, also wäre es an der Zeit, eventuell schon eine weitere Tarte zuzubereiten, eventuell schon für das kommende Wochenende.

Ich hatte Chicorée vorrätig. Und überlegte, was ich daraus zubereiten kann.

Als Salat zuzubereiten erschien mir als zu gewöhnlich, das macht ja eigentlich jeder.

Dann dachte ich daran, ein asiatisches Gericht aus dem Wok zuzubereiten, zu dem man auch gern Chicorée verwendet. Oder Chicorée mit Käse überbacken in einer Auflaufform im Backofen zubereitet. Aber das hatte ich alles vor einiger Zeit schon einmal zubereitet und es war nichts neues.

Dann kam ich plötzlich auf die Idee, den Chicorée in der Küchenmachine kleingehäckselt für eine herzhafte Tarte zu verwenden und in die Füllmasse zu geben. Zusammen mit etwas Bauchspeck, der für Würze sorgt. In etwa in Anlehnung an einen französischen Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck.

Als Käse gebe ich geriebenen Mozzarella in die Füllmasse.

Nun, die herzhafte Tarte ist gelungen, sie ist allerdings im Inneren noch ganz leicht flüssig, eines zusätzlichen Eies hätte es hier noch bedurft.

Der Bauchspeck gibt der Tarte Würze. Die Tarte schmeckt auch leicht salatig. Ich muss allerdings gestehen, dass die Tarte keinen eindeutigen, eigenen Geschmack hat und fast nach gar nichts schmeckt. Am ehesten tritt hier noch der Geschmack des Mozzarellas hervor.

[amd-zlrecipe-recipe:636]

Gemischtes-Obst-Tarte

Eine leckere, fruchtige, frische Tarte mit gemischtem Obst, mit der man schön den Frühling und die etwas wärmeren Temperaturen begrüßen kann.

Als Obst verwende ich Bananen, Äpfel, Blutorangen, Kiwi und Trauben.

Man verwendet insgesamt eine Menge von 1 kg und nimmt einfach dasjenige Obst, das man vorrätig hat.

Für mehr Stabilität der Tarte gebe ich ein zusätzliches Ei in die Füllmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:632][amd-zlrecipe-recipe:632]

Bananen-Tarte

Die wöchentliche Tarte für den Sonntag.

Diesmal zubereitet mit sechs Bananen für die Füllmasse.

Ich zerkleinere die Bananen in der Küchenmaschine, so dass ich einen leichten Bananen-Brei habe.

Für zusätzliche Stabilität und Festigkeit der Tarte gebe ich sicherheitshalber ein zusätzliches Ei in die Füllmasse.

Aber die Tarte gelingt hervorragend, ist fest und stabil und schmeckt herrlich nach Banane.

[amd-zlrecipe-recipe:623]

Geraspelte Apfel-Tarte

Der wöchentliche Kuchen bzw. die Tarte. Für das Frühstück am Sonntag und den nachmittäglichen Kaffee.

Ausnahmsweise bereite ich einmal keinen gewöhnlichen Apfelkuchen bzw. -tarte zu, für die man Apfelspalten verwendet. Man kennt dies ja vom gedeckten Apfelkuchen, wenn man die Apfelspalten in zwei Kreisen auf den Mürbeteig in der Backform gibt und mit Streuseln bedeckt. Oder eben die Apfelspalten nochmals quer drittelt und in die Füllmasse einer Tarte gibt.

Nein, dieses Mal habe ich die Äpfel geputzt, geschält, das Kerngehäuse entfernt und in Spalten geschnitten. Und dann in der Küchenmaschine zerkleinert. Man kann sie auch in die Küchenmaschine geben und fein reiben lassen. Das ergibt eine Art Apfelbrei, der ein wenig an Apfelmus erinnert.

Diesen gebe ich in die Füllmasse aus Eierstich mit Eiern und Schlagsahne.

Und siehe da, es gelingt eine sehr schöne Apfel-Tarte. Schön kompakt, sehr wohlschmeckend und saftig. Mit einem sehr schönen Apfel-Aroma und -Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:603]

Orangen-Kiwi-Tarte

Für den wöchentlichen Kuchen am Sonntag diesmal eine süße Tarte mit einem Mürbeteig.

Und für die Füllmasse Orangen und Kiwis.

Nach dem Backen und dem Erkalten der Tarte zieht ein fruchtig-frischer Duft nach Orangen durch die Küche.

Und wenn auch gleich nach dem Erkalten die ersten Fruchtfliegen in der Küche herumschwirren, kann beim Zubereiten und Backen der Tarte nicht viel falsch gemacht worden sein.

[amd-zlrecipe-recipe:595]