

Birnen-Bananen-Torte mit Schokoladenstreuseln



Feine Torte

Eine einfache Torte mit Joghurt mit Birne und Banane. Dazu frische Birnen, in kleine Stückchen kleingeschnitten. Wie immer mit Blattgelatine auf einem Toasttortenboden. Dieses Mal mit Schokoladenstreusel garniert.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 7–8 Birnen
- 1 l Birne-Banane-Joghurt

- 12 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit kleinen Birnenstückchen

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stiele der Birnen entfernen. Birnen schälen, dann vierteln, Kerngehäuse entfernen und dann die Viertel längs in feine Scheiben schneiden. Diese quer in sehr kleine Stückchen schneiden und diese in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Joghurt in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatineblätter

nach und nach mit der Hand ausdrücken, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen. Birnenstückchen dazugeben und mit einem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben und gut verteilen. Torte mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank geben. Wer es einmal schneller haben möchte, gibt die Torte einfach 3 Stunden in den Gefrierschrank.

Torte herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln garnieren, Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit! Restliche Torte dann im Kühlschrank aufbewahren.

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
Mürbeteigboden 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!

Birne-Mandarine-Tarte



Einfach mit gemischtem Obst

Fragen Sie sich manchmal, was sie mit übrig gebliebenem Obst machen sollen, das niemand mehr essen will? Machen Sie es sich ganz einfach. Mischen Sie das Obst und bereiten Sie damit einfach eine gemischte Obsttarte zu. Das klappt eigentlich

immer und schmeckt auch sehr lecker.

Dazu brauchen Sie als Boden einfach einen normalen Mürbeteig. Und für die Füllmasse der Tarte einen so genannten Eierstich. Also eine Mischung aus Eiern und Sahne.

In letzteren kommt das geputzte und kleingeschnittene Obst.

Ab mit der Tarte in den Backofen. Und fertig ist der Wochenendkuchen.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 4 Birnen
- 6 Mandarinen

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.
bei 170 °C Umluft*



Einfach und lecker

Obst schälen, putzen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich aus Eiern und Sahne zubereiten.

Obst hinzugeben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig geben und Tarte die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tarte tatin aux poires



Vor kurzem habe ich den französischen Klassiker Tarte tatin, der mit Äpfeln zubereitet wird, einmal mit Pflaumen zubereitet. Und er ist gelungen. Und war schmackhaft.

Nun wage ich den gleichen Kuchen einmal mit Birnen. Das sollte auch klappen.

Eventuell werde ich den Kuchen auch nochmal mit Bananen zubereiten und dies dann ausprobieren.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 6 Birnen

Für den Karamell:

- 175 g Zucker
- 50 g Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.
bei 180 °C Umluft*



Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Birnen entstielen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel längs in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Boden einer Spring-Backform auf ein Arbeitsbrett geben. Backpapier darüber legen. Mit dem Rand der Backform schließen.

Mürbeteig auf dem Boden gut ausdrücken und einen flachen Boden erstellen.

Rand und Boden entfernen und den runden Boden auf dem Backpapier beiseite legen.

Backpapier in der Spring-Backform auslegen.

Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren. Butter in Flöckchen dazugeben und schmelzen. Alles gut verrühren.

Karamell auf das Backpapier gießen und gut auf dem Boden verteilen.

Birnenscheiben darauf verteilen und gut festdrücken.

Den runden Mürbeteigboden obenauf legen und festdrücken.

Den Kuchen die oben angegebene Zeit bei der angegebenen Temperatur auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen, Rand der Springform entfernen und Kuchen im Kühlschrank erkalten lassen.

Mithilfe einer Kuchenplatte Kuchen stürzen und Boden der Backform und das Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfel-Birne-Kuchen



Obst- mit Rührkuchen vermischt

Im Grunde eine Zubereitung eines einfachen Rührkuchens nach dem Grundrezept.

Wäre da nicht ein bestimmte weitere Zutat, die ich zum Rührteig gebe.

Und zwar 2 Äpfel und 2 Birnen. Insgesamt etwa – geschält, geputzt und sehr kleingeschnitten – 500 g Obst.

Also ein Obstkuchen.

Da es immerhin etwa ein Pfund Obst ist, das ich zum normalen Rührteig hinzugebe, gebe ich vorsichtshalber ein zusätzliches Ei für mehr Bindung in den Teig.

Der Rührkuchen gelingt gut. Denn Äpfel und Birnen sind ja nicht so wässrig wie z.B. Beerenobst, das den Rührteig sicherlich verwässern würde, so dass er nicht kompakt wäre durch das Backen.

Aber dieser Obstkuchen ist kompakt und fest. Und sehr saftig und fruchtig.

Für den Rührteig (Grundrezept):

- 500 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zusätzlich:

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



Sehr saftig aufgrund der Äpfel und Birnen

Obst putzen, schälen, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rührteig nach dem Grundrezept aus den genannten Zutaten zubereiten.

Ein zusätzliches Ei aufschlagen und unter den Rührteig geben.

Obst zum Rührteig geben, jedoch auf keinen Fall mit der

Küchenmaschine unterrühren. Das Obst würde zu Brei und zu saftig, so dass der Teig zu flüssig würde. Nur mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben und alles gut vermischen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Rührteig in einer mit Backpapier ausgelegten Kasten-Backform geben.

Auf mittlerer Ebene eine Stunde im Backofen backen.

Herausnehmen. Gut abkühlen lassen. Auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Birne-Joghurt-Torte



Ein besonderer Tortenboden, mit Toastbrot und Nüssen ...

Eine Torte mit einer Füllmasse aus 1 l Joghurt.

Verfestigt mit Gelatine.

Verfeinert mit frischen Birnen.

Ich habe die Birnen geputzt, geschält, entkernt und dann in feine Spalten geschnitten.

Diese habe ich dann auf dem Tortenboden ausgelegt und mit der Füllmasse übergossen.

Also recht einfach. Aber fruchtig-frisch und sehr schmackhaft.

Der Tortenboden hat die Besonderheit, dass ich fein gehäckselte Nüsse dazugeben und untergerührt habe. Somit hat der Boden noch einen zusätzlichen, crunchigen Biss.

Äpfel-Birnen-Kuchen



Schön mit gehäckselten Sonnenblumenkernen garniert

Ein Rezept für einen Kuchen mit frischen Äpfeln und Birnen.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept aus kleingeschnittenem Toastbrot und Butter zu.

Darauf kommen als Belag frische, kleingeschnittene Äpfel und Birnen.

Ich bereite den Tortenguss nicht aus einer industriellen Tüte zu. Sondern aus Chardonnay und Blattgelatine.

Dazu kommt noch die süße Flüssigkeit, die sich durch den Zucker, den ich an Äpfel und Birnen gebe, bildet.

Auf diese Weise kann man auf fertigen Tortenguss komplett verzichten. Und breitet ihn eben selbst aus trockenem Weißwein zu, der dem Kuchen eine gewissen Säure verleiht.

Birnen-Kuchen



Frisch, fruchtig, sommerlich

Ein frischer und fruchtiger Kuchen, der ganz zum Sommer passt.

Zubereitet aus einer Packung zu 500 g reife Birnen, das sind genau 8 Stück.

Der Boden aus kleingewürfeltem Toastbrot und zerlassener Butter, im Kühlschrank zur Form gebracht und erhärten lassen.

Birnen, geschält, geputzt, kleingeschnitten und in Riesling einige Minuten weich gekocht. Nicht zu lange gekocht, es soll ja kein Birnen-Kompott geben. Nur etwas weichgekochte Birnen.

Dann durch ein Küchensieb abgeseiht und die Flüssigkeit – Riesling und Birnensaft – mit Speisestärke im Topf nochmals erhitzt und etwas köcheln lassen. Dabei pro 100 ml Flüssigkeit 1 gestrichenen Esslöffel Speisestärke verwenden.

Birnen auf den Boden, eingedickte Flüssigkeit darüber und über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Und das erste Mal das neue Arbeitsgerät Tortenheber angewandt. Das ist wirklich hervorragend, man bekommt die fragile Torte nicht nur vom Boden der Backform herunter, sondern sogar vom Backpapier, das man vor dem Servieren entsorgen kann. Klasse!

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 1 Packung Butter (250 g)

Für die Füllung:

- 500 g Birnen (8 Stück)
- 400 ml Riesling
- 4 EL Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Butter in einer Schale eine Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen. Über die Würfel geben. Alles gut vermischen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Spring-Backform geben, verteilen und mit dem Stampfgerät festdrücken.

Einige Stunden im Kühlschrank erhitzen lassen.

Birnen putzen, schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Riesling in einem Topf erhitzen. Birnenstücke dazugeben. Birnen fünf Minuten garen.

Flüssigkeit abgießen.

Birnenstücke erkalten lassen. Auf dem Boden verteilen.

Flüssigkeit im Topf erhitzen, Speisestärke dazugeben, mit dem Schneebesen gut verquirlen und etwas köcheln und verdicken lassen. Auf den Birnen gut verteilen.

Kuchen über Nacht im Kühlschrank aushärten lassen.

Herausnehmen, Torte von Backpapier und Backformboden mit dem Tortenheber herunterheben und auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kalte Birnen-Suppe



Sehr leckere Suppe

Diese Birnensuppe schmeckt an heißen Tagen sehr gut und ist wirklich sehr erfrischend.

Es ist eines der leckersten Gerichte, das ich in den letzten Jahren gegessen habe.

Der Trick, die geschälten Birnenstücke mit Zitronensaft zu übergießen, damit sie nicht an der Luft oxidieren und braun werden, ist wirklich gut. So kommt zusätzlich zum Weißwein auch noch weitere Säure in die Suppe.

Sahne und Weißwein runden die Birnensuppe ab.

Zimt sorgt für etwas Aroma.

Chili und Salz für einen Hauch von Schärfe und Würze.

Gehackte Pinienkerne geben der Suppe auch noch etwas Crunchiges.

Wer möchte, kann die gehackten Pinienkerne gerne vorher noch in der Pfanne für mehr Aroma anrösten.

Eine kalte Suppe hat einen großen Vorteil gegenüber anderen Gerichten. Sie können sich durchaus Zeit lassen beim Zubereiten und auch Servieren. Denn die Suppe ist ja schon kalt. ☐

Die Suppe ist wirklich sehr lecker. Damit gewinne ich jeden Food-Wettbewerb.

[amd-zlrecipe-recipe:1212]

Apfel-Birnen-Kuchen mit

Milch-Limetten-Füllung

Ich experimentiere wieder einmal mit Gelatine.

Ich bereite einen ganz gewöhnlichen Obstkuchen zu.

Mürbeteig als Boden.

Dann geschälte und kleingeschnittene Äpfel und Birnen.

Nach dem Backen gebe ich eine Füllung aus Bio-Vollmilch und Gelatine (1 Blatt für 100 ml Flüssigkeit) darüber.

Ich verwende noch Zucker für Süße. Und Limettensaft für Säure.

Dann lasse ich den Kuchen über Nacht im Kühlschrank erkalten.

Aufgrund der verwendeten Gelatine wird die Milch kompakt und fest, so dass man den Kuchen gut anschneiden kann.

Der Kuchen mit der Gelatine-Milch ist eine sehr wackelige Angelegenheit. Aber er ist sehr frisch, was auch gut zur derzeitigen Jahreszeit passt. Aber er muss natürlich im Kühlschrank aufbewahrt werden.

[amd-zlrecipe-recipe:1134]

Obst-Tarte

Es ist Frühling und die ersten frischen Obstsorten liegen beim Discounter oder Supermarkt im Obst-Regal.

Ich habe bei meinem Supermarkt das erste Mal eine Frucht erstanden, bei der ich nicht wusste, was ich gekauft habe.

Zuerst erschien es mir eine Honig-Melone zu sein. Dann stellte ich fest, dass es eine Honig-Pampelmuse war, die aus Vietnam stammte. Laut beigegefügttem Etikett, auf dem einige Erläuterungen standen, soll diese Pampelmuse aus dieser Region Vietnams die beste und delikateste Pampelmusen-Art in ganz Südostasien sein.

Nun, sie eignet sich gut für meine geplante Obst-Tarte und brachte die für Pampelmusen typischen, leicht bitteren Geschmack mit sich.

Da die Pampelmuse allein für eine Tarte nicht ausreicht, gebe ich noch zwei kleingeschnittene Nektarinen und Birnen hinzu.

Wer keine solche vietnamesische Honig-Pampelmuse bei seinem Supermarkt oder Händler bekommt, verwendet einfach zwei gewöhnliche, handelsübliche Pampelmusen.

[amd-zlrecipe-recipe:1050]

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]

Gedeckter Birnen-Kuchen

Kein Convenience-Produkt. Frischer Obst-Kuchen. Frischer Mürbeteig. Frische Streusel. Frische Birnen.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:698]

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]

Birnen-Tarte

Eine süße Tarte. Mit Mürbeteig und vielen Birnenstückchen.

Solch ein Obstkuchen oder -tarte hat einen großen Vorteil, man kann dafür auch schon leicht verdorbenes Obst verwenden und dennoch einen leckeren, süßen Kuchen oder Tarte daraus zubereiten und backen.

Einfach das jeweilige Obst putzen, gegebenenfalls schälen, die verdorbenen, braunen Stellen wegschneiden, das Obst in kleine Stücke schneiden und für die Zubereitung eines Kuchens oder einer Tarte verwenden.

Und die Verwendung von Backpapier in einer Spring-Backform wie für diese Tarte anstelle des Einfettens der Backform hat wirklich große Vorteile. Erstens bekommt man die Tarte sehr

leicht vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter, um sie abkühlen zu lassen und dann das Backpapier unter der Tarte hervorzuziehen. Und zum anderen hat man ja die Backform mit Backpapier ausgekleidet, sie also nicht eingefettet. Somit fällt das Spülen der Backform nach dem Backen weg und man kann sie direkt wieder ungespült für die nächste Tarte oder Kuchen verwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:587]

Obstkuchen mit Guss

Dies ist nicht die feine Art, einen leckeren Obstkuchen bei diesen tollen, sommerlichen Hitzetemperaturen zuzubereiten.

Entweder bereitet man einen Tortenboden zuhause im Backofen zu. Das mache ich nicht, weil ich derzeit kein Rezept für diese Zubereitung habe und einen üblichen Tortenboden noch nie zubereitet habe.

Dann sollte man einfach einen fertigen, industriell hergestellten Tortenboden beim Discounter oder Supermarkt kaufen.

Ich habe es jedoch anders gemacht. Da ich einen normalen Obstkuchen zubereiten will, für den ich das Obst nicht im Backofen mitbacke, sondern nur kleingeschnitten auf den Kuchenboden auflege, dann mit einem Tortenguss übergieße und diesen dann im Kühlschrank erstarren lasse, habe ich einfach einen Mürbeteigboden in einer Spring-Backform gebacken.

Aber nur um einen Mürbeteig zu backen den Backofen 60 Minuten auf 180 Grad Celsius laufen zu lassen, ist schon ein wenig eine Stromverschwendung.

Man macht es sich doch einfacher, wenn man einen fertigen Tortenboden kauft. Dann geht es auch schneller.

Für das Obst habe ich 2 kg sehr reife Obstsorten verwendet. Mango, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen, Birnen.

Die Mango war so überreif, dass ich das Fruchtfleisch zu einer Mousse püriert habe und statt normalem Wasser für den Tortenguss verwendet habe.

Es gelingt ein herrlich fruchtiger, für die derzeitige Temperaturen gut passender und schmeckender Obstkuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:403]