

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 achneider.

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 einem 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]

Birne-Mohn-Kaffee-Tarte



Mohn setzt sich unten ab, Birnenstücke „schwimmen“ oben

Ich habe mit Kaffee – sowohl mit flüssigem Kaffee oder festem gemahlenem Kaffee 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 °C Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Dann flüssigen Kaffee. Gut mit dem Schneebesen verrühren. Zucker dazugeben. Ebenso gemahlene 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.

**Schweinebraten in scharfer
Birne-Mohn-Sauce mit
Hörnchennudeln**



Viel Sauce ...

Vor einigen Tagen ist mir die Kombination Birne–Mohn in der zubereiteten Tarte gut gelungen. Die beiden Zutaten eignen sich auch für eine Sauce für Fleisch und Pasta. Aber nicht nur süß, sondern mit Chilipulver, um die Sauce süß-scharf zuzubereiten.

Ich habe den Schweinebraten wieder mit Niedrigtemperatur zubereitet, wie er beim vorherigen Gericht sehr gut gelungen ist. Ich würze ihn auch diesmal weder vor noch nach dem Garen nicht, denn die Sauce ist würzig genug.

Dazu gibt es als Beilage Hörnchennudeln.

Zutaten für 2 Personen:

Für das Fleisch:

- 500 g Schweinebraten

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- 1 EL Mohn-Mischung (etwa 60 g)
- 1 reife Birne
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlene Bih Jolokia Chili
- trockener Weißwein
- 50 ml Sahne
- 50 ml Gemüsefond
- Salz
- Butter

Für die Pasta:

- 250 g Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Backofen auf 80 °C Umluft erhitzen und Braten in einer kleinen Auflaufform auf mittlerer Ebene für 2 Stunden in den Backofen geben.

30 Minuten vor Ende der Garzeit Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Stiel der Birne entfernen. Birne schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Mohn-Mischung dazugeben und mit anbraten. Birnenstückchen dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben. Dann Fond. Chili dazugeben. Mit Salz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab oder Kartoffelstampfer die Birnenstückchen pürieren oder zerkleinern. Sauce auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Abschmecken.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Auflaufform aus dem Backofen herausnehmen. Braten auf ein Schneidebrett geben, tranchieren und jeweils 3–4 Scheiben auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce großzügig über Bratenscheiben und Pasta verteilen.

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 °C 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.