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!

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!

Obst-Tarte

Mit drei Obstsorten
Wenn Sie diverse Obstsorten vorrätig haben und nicht wissen, wie Sie sie verarbeiten können, bietet sich natürlich ein Obstkuchen an. Oder eine Obsttorte, die man mit einer Füllmasse aus einem Milchprodukt und Gelatine zubereitet. Und

in die man einfach das geputzte und kleingeschnittene Obst gibt.

Man kann aber auch noch eine andere Verwertung wählen, nämlich eine einfachen Tarte mit einem Mürbeteig. Diese bietet sich besonders an, wenn man Sahne und Eier vorrätig hat, die für die Füllmasse, den Eierstich, benötigt werden und die man demnächst verbrauchen muss, weil sie sonst verderben.

In diesem Fall hatte ich Bananen, Heidelbeeren und eine Mango vorrätig. Und die für die Tarte noch erforderliche Sahne und Eier. Die Zutaten für den Mürbeteig wie Mehl und Margarine sollte man eigentlich immer zuhause vorrätig haben.

Die Bananen wurden geputzt, geschält, längs geviertelt und quer in kleine Stücke geschnitten. Die Heidelbeeren kamen natürlich im Ganzen hinein. Und die Mango wurde geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten.

Und in dieser Reihenfolge kamen die drei Obstschichten übereinander. Und wurden mit dem Eierstich übergossen, der die Lücken und Löcher bei dem Obstbelag füllte und schloß.

Solch eine Tarte, gerade mit Mürbeteig und Obst, braucht im Backofen keine 180 °C und 60 Minuten Backzeit. Sie können beides etwas reduzieren. Die Tarte ist auch schon bei 170 °C und 40 Minuten Backzeit durchgebacken. Sie sehen es an der Oberfläche des Eierstichs, der nach dieser Backzeit schon deutlich gebräunt ist.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 2 Bananen
- 200 g Heidelbeeren (1 Packung)
- 1 Mango

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen bei 170 °C 40 Min.

Lecker und fruchtig
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in kleine Stücke schneiden. in eine Schale geben.

Mango schälen, entkernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls in eine Schale geben.

Bananenstücke als erstes auf den Mürbeteig in der Backform geben und verteilen. Heidelbeeren als zweite Lage darüber verteilen. Und schließlich als dritte Lage die Mangowürfel

darüber verteilen.

Alles etwas gleichmäßig verteilen und andrücken.

Eierstich mit den Eiern und der Sahne mit dem Schneebesen in einer Schale zubereiten,.

Dann den Eierstich darüber geben und alles gut verteilen.

Tarte nach dem Grundrezept backen.

Tarte nach dem Backen gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Käse-Tarte mit Kräutern, Speck und Gemüse

Sehr schmackhafte und würzige Tarte
Mit diesem Rezept gelingt Ihnen eine exzellente, sehr schmackhafte Tarte. Probieren Sie es aus.

Zur normalen Füllmasse einer Tarte kommen noch geriebener Gouda, frische Kräuter, Speckwürfel und Spitzpaprika.

Die Tarte mutet beim Essen an wie eine frische Pizza. Am besten servieren Sie sie sogar noch leicht warm.

Sie ist einfach exzellent und sehr schmackhaft. Der Käsegeschmack kommt gut durch. Dann leicht die frischen Kräuter. Auch der vegane Speck ist leicht zu schmecken. Und die Spitzpaprikas machen den Genuss noch etwas gemüsiger.

Und glücklicherweise gelingt auch der vegane Hefeteig. Diese pikante und würzige Tarte benötigt auch einen pikanten Boden. Also einen Hefeteig. Da ich keine tierische Milch mehr vorrätig hatte, habe ich für den Hefeteig vegane Milch aus Erbsenprotein verwendet. Und siehe da, der Boden gelingt.

Das sieht doch schon einmal gut aus …
Alles in allem ein wirklich rundum schmackhafte, würzige und pikante Tarte. Ich empfehle sehr das Nachbacken!

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Anstelle 175 ml tierische Milch ebensoviele vegane Milch (aus Erbsenprotein) verwenden

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 450 g geriebener Gouda (2 Packungen à 225 g)

- 100 g kleine Spitzpaprika (5 Stück)
- 100 g vegane Speckwürfel
- 15 g Schnittlauch (Packung)
- 15 g krause Petersilie (Packung)
- 15 g Salbei (Packung)
- 15 g Rosmarin (Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C Umluft

Mit Käse, Kräutern, Gemüse und Speck

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle tierischer Milch vegane Milch verwenden.

Spitzpaprika putzen, längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Blättchen von Salbei und Rosmarin abzupfen. Alle Kräuter mit einem großen Messer kleinschneiden. In eine Schale geben.

Käse, Speckwürfel, Kräuter und Spitzpaprika in eine große

Schüssel geben.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten. Über die Käsemasse geben. Mit der Hand gut vermischen.

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

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

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Spitzkohltarte mit Bauchspeck

Auch lauwarm mit einem Bier genießbar

Fragen Sie sich vielleicht, was für einen Kuchen Sie passend zum heutigen Vatertag backen können? Ich hätte da eine Idee. Und zwar eine pikante, herzhafte und sehr schmackhafte Tarte. Mit der Hauptzutat Spitzkohl. Verfeinert und gewürzt mit etwas kleingewürfeltem Bauchspeck.

Ich habe eine der wenigen Male mich rechtzeitig orientiert und mich entschieden, für eine pikante und herzhafte Tarte natürlich auch einen eben solchen Teig und somit Boden zuzubereiten. Normalerweise bevorzuge ich ja einen Mürbeteig. Aber dieser ist eigentlich eher für süße Tarte geeignet. Für die Tarte aus diesem Rezept ist doch viel eher ein passender Hefeteig geeignet. Und so habe ich diesen nach meinem Grundrezept zubereitet und die Tarte damit gebacken.

Die weitere Zutat, der kleingewürfelte Bauchspeck, gibt der Tarte ein wenig Würze. Und wenn Sie es noch würziger möchten, nehmen Sie einfach die doppelte Menge an Bauchspeck. Die Tarte verträgt dies gut.

Die Tarte hat nach dem Backen im Backofen sogar ein paar dunkle Spitzen im Spitzkohl bekommen. Aber sogar diese dunklen Röststoffe machen sich gut auf der Tarte und schmecken auch sehr gut.

Würzig mit Kohl und Speck

Eventuell wäre auch eine alternative Zubereitung möglich. Indem Sie noch einige Gewürze für die Tarte verwenden. Da bieten sich, fast schon gewohnt, Salz und Pfeffer an. Oder etwas außergewöhnlicher und raffinierter gemahlener Kreuzkümmel. Oder doch vielleicht lieber Paprikapulver? Probieren Sie es einfach aus. Es eignet sich alles für diese Tarte mit diesen Zutaten.

Und als pikante und herzhafte Tarte eignet sie sich somit gut für den Vater in der Familie. Vielleicht sogar in lauwarmem Zustand direkt aus dem Backofen. Und natürlich – auch wenn sich das ungewohnt anhört – passt sogar ein Glas frisches, kühles Bier dazu. Ganz gemäß des Vatertags.

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 kleiner Spitzkohl
- 150 g durchwachsener Bauchspeck

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C Umluft

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich für die Tarte nach dem Grundrezept zubereiten.

Spitzkohl putzen und Strunk entfernen. Dann in kleine, quadratische Stückchen schneiden.

Schwarte des Bauchspecks entfernen. Speck in kleine Würfel schneiden.

Kohl und Speck in eine Schüssel geben. Eierstich dazugeben. Alles gut mit der Hand vermischen.

Füllmasse in die mit Backpapier ausgelegte Springbackform geben und gut verteilen.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen.

Entweder gleich lauwarm servieren. Oder ganz abkühlen lassen, stückweise anschneiden und dann servieren.

Guten Appetit! Und einen schönen Vatertag, wo auch immer Sie ihn feiern!

Gemüsetarte

Mit viel frischem Gemüse

Können Sie sich für pikante und herzhafte Kuchen oder Tartes begeistern? Mit richtig viel schmackhaftem Gemüse? Backen Sie diese Tarte nach. Zutaten sind Zucchini, Aubergine, Wurzel und Süßkartoffel.

Das Gemüse wird in der Küchenmaschine fein gerieben. Und ist so richtig saftig, so dass die Tarte auch hervorragend saftig gelingt. Deswegen die gebackene Tarte unbedingt im Kühlschrank aufbewahren. Aufgrund der Feuchtigkeit würde sie bei Zimmertemperatur zum Schimmeln tendieren.

Und die Tarte verträgt durchaus auch etwas Gewürze, wie

Paprikapulver oder Kreuzkümmel. Probieren Sie es einfach aus.

Die Tarte schmeckt hervorragend und ist extrem lecker!

Sehr, sehr saftige Tarte

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 3 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Wurzel

- 1 Süßkartoffel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 50 Min. bei 170 °C

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich der Tarte nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und längs vierteln. In der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Eierstichmasse zum Gemüse geben. Alles gut mit der Hand vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der Backform geben und verteilen.

Backofen die oben angegebene Zeit backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und Backform und Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!