Erdbeer-Dessert

Das sollte eigentlich ein normaler Pudding werden. Mit ganzen Erdbeerstücken. Zubereitet aus Milch, Speisestärke, Eigelben und Vanillezucker.

Sie haben das sicherlich auch schon erlebt, dass Sie eine Vorstellung von einem leckeren Gericht oder Dessert hatten. Aber bei der Umsetzung in die Realität klappte es dann doch nicht so recht. Und das Geeicht oder Dessert gelang nur bedingt.

Nun, es ist eben kein Pudding geworden, weshalb ich es jetzt auch Erdbeer-Dessert benannt habe. Eigentlich habe ich den Pudding wie schon zig Male nach dem Grundrezept zubereitet. Hinzu kamen dann ein Pfund frische Erdbeeren, schön in kleine Stücke geschnitten. Aber: Der Pudding war nicht sturzfähig. Sondern zerlief auf dem Teller. Weshalb ich das Dessert nach dem ersten Testen auch in Schalen serviert habe.

Lecker und sehr fruchtig
Entweder haben die Erdbeerstücke doch zu viel Flüssigkeit mitgebracht und die Menge an Speisestärke war dafür zu wenig, um die Masse zu binden. Oder die Erdbeerstücke waren insgesamt an Masse zuviel, so dass die Speisestärke die Masse nicht hat festigen können.

Aber das ist jetzt unerheblich, der Pudding gelang nicht, aber das Erdbeer-Dessert in der Schale zum Löffeln war dennoch gut und gelungen und hat wunderbar geschmeckt.

Für 4 Portionen:

Für den Pudding:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 500 g Erdbeeren

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mehrere Stunden

Erdbeeren putzen, grünen Strunk entfernen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schale geben.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Wenn die Masse im Topf kurz gekocht hat und die Speisestärke abbindet, die Erdbeerstücke hinzugeben, untermischen und dann weiterverfahren wie im Grundrezept für einen Pudding beschrieben.

Dessert nicht stürzen, sondern mit einem Teelöffel in der Schale servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Erdbeeren und Schokoladenstreuseln

Mit großen Erdbeerstücken

Brauchen Sie manchmal auch Alternativen, wenn Sie Obst vorrätig haben und nicht immer nur gewöhnliche Obstkuchen auf einem Biskuitboden zubereiten wollen? Sie können es auch einmal mit einem Rührkuchen versuchen. Geben Sie einfach das gewünschte Obst im Ganzen oder in Stücken in den Rührteig hinein und mischen Sie es vorsichtig mit dem Backlöffel unter.

Da das Obst ja meistens sehr saftig ist und in der Backzeit eines Rührkuchens durchgart, wird somit auch der Rührkuchen sehr saftig. Und eventuell haben Sie an den Stellen im Rührteig, an dem sich Obststücke befanden, ein kleines Loch. Denn das Obst oder die Obststücke vergaren ja sozusagen beim

Backen.

Auf alle Fälle gelingt dieser Rührkuchen sehr gut, er ist locker, leicht und saftig.

Und ich verfeinere ihn noch mit etwas Schokoladenstreuseln, indem ich einige Esslöffel davon in den Rührteig gebe. Somit hat der Rührkuchen einen leicht schokoladig anmutenden Geschmack.

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- einige EL Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. Bei 180 °C Umluft

Mit leichtem Schokoladengeschmack
Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen, aber im Ganzen lassen. Obst im Ganzen in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Dann noch die Schokoladenstreusel dazugeben und ebenfalls vorsichtig vermischen.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

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

Erdbeertorte

Erdbeertorte geht immer …
Sie sind doch sicherlich mit mir einer Meinung, dass eine schöne Torte mit frischen Erdbeeren, ob in Stücken oder mit dem pürierten Erdbeermus, immer geht? Natürlich. Das ist eine der leckersten Zubereitungen, die man für Erdbeeren wählen kann.

Ich habe in meinem Foodblog sicherlich schon ein Rezept für eine Erdbeertorte veröffentlicht. Somit müsste dies hier nicht mehr sein.

Aber eine Erdbeertorte schmeckt immer gut. Und die Erdbeeren harmonieren auch sehr gut mit Schokolade, also bekommt die Torte noch eine gute Portion Schokoladenstreusel als Dekoration.

Die Menge an Blattgelatine ist übrigens nicht zu hoch angesetzt. Der Joghurt bringt 1 l Flüssigkeit mit sich. Und

die 500 g Erdbeeren ergeben ein Erdbeermus von knapp 600 ml. Also sind wir schlußendlich bei 16 Blatt Gelatine.

Und die Torte schmeckt … mmmmhhh.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren
- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 16 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Mit pürierten Erdbeeren
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in der Küchenmaschine zu einem Mus pürieren.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Einen Joghurt in einem Topf leicht erhitzen. Erdbeermus dazugeben und unterrühren.

Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Dann noch das zweite Joghurt dazugeben und verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden geben. Torte über Nacht in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen, Backform und Backpapier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Rumerdbeerentorte

Vorbote des Sommers
Manchmal muss es eben Rum sein! Sie kochen und backen sicherlich auch gern mit Spirituosen oder anderen alkoholischen Getränken. Was wären wir ohne das weitläufig bekannte Biergulasch oder die dunkle Rotweinsauce zu einem Rinder- oder Pferdebraten?

Aus diesem Grund werden diese Alkoholika auch gern beim Backen eingesetzt. Und so auch in diesem Fall, auch wenn es sich bei dieser Torte ja um eine Kein-Back-Torte handelt. Denn der Kühlschrank ist das zubereitende Haushaltsgroßgerät.

Diese Torte ist auch schon einmal der Vorbote des Sommers. Und

daher veröffentliche ich das Rezept jetzt Anfang des Frühlings, wenn die Tage länger werden und die Temperaturen steigen. Bei den Erdbeeren musste ich noch auf Obst aus südlicheren Ländern zurückgreifen, denn der Sommer mit seiner Fülle von heimischem Obst liegt ja noch vor uns.

Ich trinke ja keinen Alkohol, wollte aber zumindest den Rumgeschmack in den Erdbeeren haben. Also habe ich kleingeschnittene Erdbeeren in einer Schüssel mit 40%igem Rum einen Tag lang im Kühlschrank getränkt. Der Alkohol ist über diese Zeitdauer natürlich komplett verdunstet. Übrig bleibt bei der fertig hergestellten Torte ein leichter, würziger Geschmack an Rum im Hintergrund. Mehr nicht. Aber der Rum aromatisiert auf diese Weise doch ein wenig die ganze Torte.

Mit in Rum getränkten Erdbeerstücken

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren
- 300 ml 40%iger Rum
- 13 Blatt Gelatine
- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 24 Stdn. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Erdbeeren putzen, grob zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Rum darüber gießen, alles vermischen und Schüssel einen Tag in den Kühlschrank geben.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren durch ein Küchensieb geben und den Rum in eine Schale abgießen.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Einen Becher Joghurt in einen Kochtopf geben. Rum dazugeben. Alles leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zu der Flüssigkeit im Topf geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliches Joghurt untermischen. Erdbeerstücke dazugeben und alles vorsichtig mit dem Backlöffel vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben, verteilen und Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Erdbeer-Trauben-Kuchen

Die Idee war gut. Die Umsetzung jedoch nicht.

Ich dachte an einen schönen, leckeren, frischen Sommer-Kuchen. Mit viel frischem Obst.

Ich hatte Erdbeeren und Trauben vorrätig.

Als Boden hatte ich mich für einen Mürbeteig entschieden.

Und der Tortenguss sollte aus rotem Merlot bestehen, mit Stärke aufgekocht.

So weit, so gut.

Es stellte sich jedoch heraus, dass die 500 g Erdbeeren und die 500 g Trauben zusammen viel zu viel waren für den Kuchen.

Und sich auf dem Mürbeteig auftürmten. Eine Obstsorte hätte für den Kuchen völlig ausgereicht.

Der Mürbeteig entsprach auch nicht so meinen Vorstellungen, denn er war sehr bröselig, ähnlich wie zerkleinerter Butterkeks.

Und der Merlot erhielt dann leider etwas zu wenig Stärke, so dass er auch über Nacht im Kühlschrank als Tortenguss nicht so richtig fest und kompakt wurde, sondern eher geleeartig blieb.

Also, kein richtiger Erfolg.

Das Ergebnis ist eher ein Dessert: Obst-Salat mit krümeligem Mürbeteig und Rotwein-Gelee.

Wenn Sie das Rezept für den Sommer-Kuchen zum Erfolg bringen wollen, machen Sie bitte folgendes:

a) Verwenden Sie einen industriell gefertigten Torten-Boden, also einen Biskuit-Boden. Oder eventuell auch einen Boden aus Toastbrot oder Butterkeks mit Margarine. Grundrezepte für die beiden letzteren Böden finden Sie in meinem Foodblog.

b) Verwenden Sie nur 500 g Obst, kein ganzes Kilo, das ist zuviel.

c) Und geben Sie in den Rotwein für den Tortenguss ruhig noch einen weiteren Esslöffel Speisestärke hinzu und kochen Sie ihn kräftig auf. So gehen Sie sicher, dass der Tortenguss gut abbindet und Stabilität bietet.

Auf diese Weise gelingt Ihnen der Kuchen sicherlich gut.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 500 g Erdbeeren

- 500 g weiße Trauben

Für den Tortenguss:

- 500 ml Merlot
- 2 gehäufte EL Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.

Mürbeteig nach dem Grundrezept bei 170 °C Umluft 30 Minuten im Backofen backen.

Erdbeeren und Trauben putzen. Erstere längs vierteln, letztere längs halbieren. In eine Schüssel geben und vermischen.

Obst auf dem gebackenen Mürbeteig in der Backform verteilen.

Merlot in einen Topf geben, Speisestärke dazugeben, mit dem Schneebesen gut verquirlen und erhitzen. Kurze Zeit unter Rühren erhitzen und aufquellen lassen.

Tortenguss über dem Obst verteilen.

Kuchen über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Beeren-Mandelmilch-Torte

Sehr lecker und fruchtig

Für diese Torte habe ich zwei Packungen mit unterschiedlichen Beeren verarbeitet.

Um etwas mehr Füllmasse zu haben, habe ich noch etwas Mandelmilch dazugegeben.

Die Masse erhärtet zwar im Kühlschrank, aber sie ist noch eher geleeartig als fest. Vermutlich hängt das damit zusammen, dass die pürierten Beeren ja keine Flüssigkeit bilden, die durch die Blattgelatine gebunden wird, sondern eher musartig

bleiben.

Daher ist es notwendig, die Torte tatsächlich über Nacht im Kühlschrank erhärten zu lassen, damit man auf der sicheren Seite ist.

Garniert habe ich die fertige Torte mit etwas Leinsamen.

Geschmacklich ist die Torte toll, sie schmeckt hervorragend frisch und fruchtig.

Rührkuchen mit Kakao-Nuss-Müsli und Obst

Der gelungene Teil des Kuchens …

Dieser Kuchen nach diesem Rezept gelingt nicht! Ich hätte es wissen müssen.

Aber so geschieht es eben ab und zu, wenn man nicht nach erprobten Rezepten kocht oder bäckt, sondern dabei experimentiert. Ab und zu geht dann eben auch einmal etwas schief.

Ich habe anstelle 500 g Mehl für diesen Rührteig 400 fein gehäckseltes Müsli und 100 g Mehl verwendet. Soweit noch alles in Ordnung.

Für zusätzliche Festigkeit und Bindung verwende ich ein fünftes Ei.

… und der misslungene

Nun habe ich aber 400 g (!) zum Teil kleingeschnittenes Obst

in den Rührteig gegeben. Zwar nicht untergerührt, Gott bewahre, nein! Aber einfach kurz vor dem Backen unter den Rührteig gehoben. Das war eindeutig zuviel. Das ist zum einen zuviel Masse für einen Rührteig. Und zum anderen ist das Obst zu saftig und macht den Rührteig zu flüssig.

200 g Obst hätten ausgereicht und damit wäre der Kuchen sicher gelungen. 400 g? Nein, zuviel!

So ist ein Teil des Kuchens, in dem sich anscheinend viel Obst angesammelt hatte, nach dem Backen noch teilweise flüssig gewesen.

Zu meiner Entschuldigung kann ich sagen, ich habe einen Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern gebacken, wie man es von den kleinen Schokotörtchen als Dessert kennt, die einen flüssigen Kern haben.

Ein anderer Teil, in dem nicht so viel Obst war, war gut durchgebacken, stabil und ich konnte zumindest diesen Teil essen.

Also, verwenden Sie keine 400 g Obst für einen Rührteig! Verwenden Sie maximal 200 g Obst, das Sie vorsichtig unterheben. Dann gelingt der Kuchen!

Ich liste aber dennoch das Rezept für den misslungenen Kuchen auf.

Erdbeer-Torte

Gelungene Torte

Eine Erdbeer-Torte habe ich bisher nur sehr selten oder sogar auch noch gar nicht zubereitet.

Erdbeeren bekam ich preisgüstig beim Discounter, da er einige Schalen voll mit Erdbeeren, die vermutlich schon etwas überreif waren, zu einem sehr günstigen Preis anbot. Und eine Schale reichte für die Torte. Da ich die geputzten Erdbeeren für die Füllmasse der Torte in der Küchenmaschine grob häcksle, war es unerheblich, ob die Erdbeeren schon überreif waren.

Die Füllmasse der Torte bilde ich wie schon einige Male mit Natur-Joghurt. Und für die Festigkeit sorgt veganes Agar Agar.

Für den Boden habe ich mir etwas Besonderes ausgedacht. Normalerweise hätte die kleine Packung Toastbrot mit 10 Scheiben für den Boden ausgereicht, zusammen mit geschmolzener Margarine oder auch Butter. Um dem Boden jedoch einen gewissen Crunch beim Kauen zu geben, habe ich zusätzlich noch eine

halbe Packung Wasa Knäckebrot Crisp mit 10 kleinen Scheiben verwendet. Ich häcksle diese ebenso wie die kleingewürfelten Toastbrot-Scheiben in der Küchenmaschine fein. Dazu kommt die geschmolzene Margarine. Und diese Mischung wird in der mit Backpapier ausgelegten Spring-Backform mit dem Stampfgerät fest gestampft und im Kühlschrank erhärten gelassen.

Darauf kommt schließlich die Füllmasse. Der Kühlschrank besorgt den Rest.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 1/2 Packung Wasa Knäckebrot Crisp
- 250 g Margarine

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zusätzlich:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 12 Stdn.

Knäckebrot in der Küchenmaschine fein häckseln. In eine Schüssel geben.

Toastbrot-Scheiben kleinschneiden. Ebenfalls in der Küchenmaschine klein häckseln. In die Schüssel dazugeben.

Margarine in der Packung oder einer Schale zwei Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

Ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen. Bodenmischung hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät festdrücken. 1 Stunde im Kühlschrank erhärten lassen.

Erdbeeren putzen. In der Küchenmaschine grob zerhäckseln.

Agar Agar mit etwas Joghurt in einen kleinen Topf geben und unter Rühren zwei Minuten auf dem Herd köcheln lassen.

Restliches Joghurt dazugeben. Erdbeeren dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform gießen. Mit dem Backlöffel gut verteilen.

Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen. Herausnehmen, Backform und möglichst auch Backpapier entfernen. Torte dabei auf eine Tortenplatte geben.

Mit Schokoladenstreusel garnieren.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Süße Pizza

Hier habe ich eine Pizza zubereitet, klassisch mit einem frischen, leckeren Hefeteig. Aber nicht mit klassischen Zutaten. Sondern mit süßen Zutaten.

Zuunterst ein Glas Birnen-Marmelade.

Darauf ein Erdbeermus. Aus frischen Erdbeeren, die ich in der Küchenmaschine zu Mus püriere. Eine Ähnlichkeit des Mus zu einer Tomatenschicht auf einer klassischen Pizza ist natürlich gewünscht. Leider sieht man das Erbeermus unter der Schokoladenschicht nicht mehr sehr deutlich.

Darauf Pflaumenviertel. Man könnte sie auch mit Champignonsvierteln vergleichen.

Darauf Bitterschokolade mit 85 % Kakaoanteil, die ich ebenfalls in der Küchenmaschine zerkleinere.

Als krönender Abschluss eine halbe Packung Pinienkerne, die ich mit dem Messer auf einem Arbeitsbrett kleinhacke.

Die fertig gebackene Pizza kommt natürlich über Nacht in den Kühlschrank. Denn ich möchte die Schokolade kalt und erstarrt haben. Und auch alle anderen Zutaten nicht warm essen, sondern die süße Pizza insgesamt eben kalt. Als Variante zu einem Kuchen oder einer Torte.

Die Pizza schmeckt hervorragend. Hervorherrschend ist der Obstgeschmack der Erdbeeren und Pflaumen. Die Bitterschokolade schmeckt gut und ist nicht zu dominant.

[amd-zlrecipe-recipe:1176]

Erdbeer-Joghurt-Pudding

Ein einfacher Pudding.

Ich bereite ihn allerdings nicht nach dem Grundrezept für Pudding zu.

Sondern verwende für die Festigkeit Gelatine.

Für die eigentliche Puddingmasse verwende ich pürierte Erdbeeren und griechischen Sahne-Joghurt.

Der Pudding gelingt gut. Und er ist schmackhaft.

Er hat leider nur den einzigen Nachteil, da ich Gelatine verwende, dass er sich nicht aus den Puddingformen stürzen lässt. Man isst ihn am besten direkt in den Schalen.

Der Pudding ist ohne Zucker zubereitet, daher sehr kalorienarm.

Wer es süß mag, gibt einfach 100 g Zucker in die Puddingmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:1144]

Erdbeer-Joghurt-Torte

Diese Torte ist ein Traum, nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich.

Für den Boden habe ich einen einfachen Mürbeteig zubereitet.

Für die Füllung griechischen Sahne-Joghurt. Dazu ein Pfund pürierte Erdbeeren.

Für Festigkeit sorgt Gelatine. Da ich bei 1 l Joghurt und 500 g Erdbeeren auf satte 1,5 kg komme, brauche ich dafür 15 Blatt Gelatine, pro 100 ml/g ein Blatt Gelatine.

Sie können es sich bei dieser Torte sogar noch einfach machen und sie komplett ohne Backen zubereiten. Bereiten Sie einfach einen Boden aus kleingestampften Butterkeksen zu, die sie mit flüssiger Butter tränken, in die Spring-Backform mit einem Backpapier fest auf den Boden einpressen und einige Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Und Sie haben auch bei der Füllung die Wahl: Ziehen Sie beim Mürbeteig einen hohen, etwa 5 cm langen Rand aus, können Sie die Füllmasse komplett in den Mürbeteig gebenund die Torte über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Oder Sie ziehen nur einen kleineren, 2–3 cm langen Rand aus, dann fasst der Mürbeteig nur etwa 2/3 der Füllmasse. Sie haben also noch etwas übrig und können mit 2–3 Schalen einige leckere Puddinge als Dessert für den folgenden Tag zubereiten.

Ich unterbreche hier zwar für kurze Zeit die angekündigte Woche der Mikrowelle, da ich diese leckeren Torte zubereitet habe und Ihnen das Rezept nicht vorenthalten will.

Aber man kann doch einen Teil der Torte in der Mikrowelle zubereiten. Gelatine lässt sich einfach in der Mikrowelle schmelzen. Einfach die gwünschte Blattanzahl in kaltem Wasser in einer Schale einweichen, Wasser abschütten und Gelatine auspressen. Und dann die Gelatine in der Schale für 10 Sekunden bei 600 Grad schmelzen.

[amd-zlrecipe-recipe:1143]

Birne-Erdbeer-Torte

Zu Pfingsten gibt es natürlich auch eine schöne, leckere Torte.

Die Füllmasse der Torte bilde ich aus Toastbrotscheiben, die ich kleinschneide.

Für Festigkeit und Stabilität sorgt Eierstich, also eine Mischung aus Eiern und Sahne.

Ich habe mir dabei Anleihe an anderen Rezepten für Torten genommen, die ich schon zubereitet und deren Rezepte ich veröffentlicht habe.

Zwischen die beiden Schichten aus kleingeschnittenen Toastbrotscheiben und Eierstich zur Stabilität und Festigkeit kommt eine dünne Schicht Birnen-Marmelade.

Ich bilde die Gelatine aus Erdbeeren, die ich fein püriere und

Schlagsahne. Dazu etwas Zucker für Süße. Und natürlich Gelatine für Festigkeit.

[amd-zlrecipe-recipe:1090]

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]

Gedeckter Ananas-Erdbeer-Kuchen

Hier ist mir ein Experiment fast schiefgegangen.

Ich hatte wieder viel frisches Obst gekauft und vorrätig.

Zwei Schalen Erdbeeren. Und eine ganze Ananas.

Ich hatte Bedenken, ob der Kuchen durch das viele Obst nicht zu flüssig wird und der Mürbeteig dieses saftige Obst sozusagen nicht halten kann.

Aber ich habe das Experiment einmal gewagt.

Das Ergebnis ist ein sehr leckerer Obstkuchen, der jedoch sehr saftig ist. Nach dem Backen und beim Abkühlen tritt eine Menge Flüssigkeit aus dem Kuchen aus, der einfach durch das Kuchengitter abläuft. Man muss also etwas unter das Kuchengitter zum Auffangen der Flüssigkeit stellen oder eben damit rechen, dass die Unterlage nass wird.

Aber der Kuchen ist sehr kompakt und sehr lecker.

Aber den Kuchen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren, damit er gut erkaltet und durch das Erkalten auch noch etwas fester und stabiler wird.

[amd-zlrecipe-recipe:746]

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]

Vanille-Pudding mit Erbeeren und Rhabarber in Cognac-Sauce

Ich habe noch einige Tüten handelsübliche, industriell gefertigte Vanille-Puddinge vorrätig. Also kein fertiger Pudding, sondern das dazu notwendige Vanille-Pudding-Pulver.

Nun, wie dieser zubereitet wird, weiß man mittlerweile fast schon auswendig und es kann auch fast jeder einen solchen Pudding zubereiten.

Pudding-Pulver + 2 EL Zucker und etwas Milch und separat 500 ml Milch. Fertig.

Es wäre somit kein Blogbeitrag und ein eigenes Rezept in meinem Foodblog notwendig gewesen.

Aber ich hatte frisches Obst vorrätig, das ich zu einer Tarte verarbeiten will. Und dieses Obst bot sich an für eine kleine Zutat zu diesen Vanille-Puddingen.

Ich habe Abstand davon genommen, das Obst kleinzuschneiden und unter die Pudding-Masse zu mischen. Das Obst ist meistens doch zu flüssig und die Puddinge bleiben dann beim Stürzen auf kleine Dessert-Teller nicht mehr stabil und fallen zusammen.

Also habe ich von dem für die Tarte geschälten und kleingeschnittenen Rhabarber, den ich mit geputzen und ebenfalls kleingeschnittenen Erdbeeren vermischt habe, eine kleine Portion davon in eine Schale gegeben. Dann habe ich einen Esslöffel Zucker darüber gegeben. Und einen guten Schluck Cognac. Und habe diese Obst-Zubereitung im Kühlschrank etwas ziehen lassen.
Den Vanille-Pudding bereitet man am besten am Tag zuvor zu und lässt ihn im Kühlschrank in Schalen erkalten und erhärten.

Dann stürzt man jeweils einen Pudding auf einen kleinen

Teller. Und siehe da, der Pudding ist erhärtet und bleibt beim Stürzen stabil.

Dann gibt man einige Esslöffel der Obstzubereitung mit sehr viel Cognac-Sauce darüber.

Fertig ist ein sehr leckeres und schmackhaftes Dessert, für das man zwar ein Teil davon aus einem industriellen Fertigprodukt zubereitet hat. Das aber durch das Obst nebst der Sauce viel gewinnt, sehr lecker ist und hervorragend bei diesem heißen Wetter serviert werden kann.

[amd-zlrecipe-recipe:729]