Reis-Sauerkirsch-Tarte



Sehr schöne Tarte

Ich backe eine süße Tarte. Diesmal mit Milchreis und Sauerkirschen. Damit die Tarte insgesamt noch etwas süßer wird, gebe ich Vanillezucker dazu.

Zur Sicherheit gebe ich anstelle der vier Eier aus dem Grundrezept für die Füllung sechs Eier hinzu.

Mein Rat: Bei dieser Füllmasse verträgt die Tarte schon 40-50 Minuten Backzeit im Backofen.

Noch ein Rat: Die Tarte lässt sich sicherlich auch mit mehr Milchreis, also z.B. 250 g anstelle der verwendeten 125 g, zubereiten. Für einen ersten Backversuch habe ich jedoch die geringere Menge genommen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 125 g Milchreis
- 200 g Sauerkirschen (Glas)
- 100 g Vanillezucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 40-50 Min.

Milchreis nach Anleitung zubereiten und abkühlen lassen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Milchreis hinzugeben. Sauerkirschen hinzugeben. Und Zucker dazugeben. Mit dem Backlöffel gut verrühren. Füllung in die Backform geben.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen. Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Rotkohl-Schinken-Tarte



Sehr schmackhafte, würzige Tarte

Eine herzhafte Tarte, zubereitet mit Rotkohl aus der Dose und kleinen Schinkenwürfeln. Die Schinkenwürfel brate ich vor dem Backen für mehr Geschmack und Aroma in Butter in der Pfanne an.

Die Füllmasse beruht wie bei den meisten Tartes auf einem Eierstich, der auf einer Mischung aus Eiern und Sahne basiert. Dazu kommt noch geriebener Gouda, der ja nach dem Abkühlen auch wieder fest wird.

Das Ganze wird mit dem Grundrezept für herzhafte Tartes zubereitet, und für die Füllung wird einfach Rotkohl und Schinken verwendet. Da der Rotkohl von der Menge her doch recht viel ist, gebe ich zur Sichehreit für die Bindung und Stabilität der Füllmasse zwei weitere Eier in die Füllung hinzu.

Diese herzhafte Tarte verträgt eine etwas längere Backzeit als sonstige, andere Tartes, deswegen gebe ich ihr 50 Minuten im Backofen.

Es ergibt eine wirklich sehr schmackhafte, herzhafte Tarte.
Mein Rat: Man kann die Tarte anstelle mit Schinken natürlich auch mit Speck zubereiten, diesen anbraten und in die Füllmasse geben.

Zutaten:
Für den Teig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 520 g Rotkohl (Dose)
- 125 g roher Schinken
- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 50 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Schinken in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Schinkenwürfel darin einige Minuten kross anbraten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne

dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse hinzugeben. Schinkenwürfel und Rotkraut hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Füllmasse in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 50 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Tarte gut abkühlen lassen.

Apfelkuchen



Leckerer Kuchen

Dieses Mal experimentiere ich, denn meines Wissens habe ich den Apfelkuchen in dieser Form noch nicht gebacken.

Ich wähle als Teig einen Hefeteig, der gelingt immer.

Dann gebe ich 1 kg Äpfel, das sind 6 Stück, in Spalten geschnitten in zwei Kreisen auf den Hefeteig.

Ich würze mit Zimt.

Und gebe am Schluss noch Schmand in großen Klecksen auf die Äpfel. So richtig gut verteilen und verstreichen lässt sich der Schmand auf den Äpfeln nicht.

Ich gebe dem Kuchen eine Backzeit und Temperatur wie einer Tarte, das reicht aus.

Zutaten:
Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 1 kg Äpfel (6 Stück)
- 1 Zitrone
- Zimt
- 200 g Schmand

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitezn.

Spring-Backform einfetten.

Stiele der Äpfel entfernen, Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Auf einen Teller geben und mit dem Saft einerZitrone beträufeln.

Hefeteig in die Spring-Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Apfelspalten quer in zwei Kreisen innen und außen auf den Hefeteigboden legen. Mit Zimt würzen. Schmand in großen Klecksen über die Äpfel geben und mit dem Backlöffel etwas verstreichen.

Backformmauf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen, Kuchen vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen. Der Kuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Sauerkraut-Tarte



Schöne Tarte

So, wie ich vor kurzem eine Rotkraut-Tarte zubereitet habe,

bereite ich nun eine Sauerkraut-Tarte zu. Ich habe einen Beutel Sauerkraut, 500 g, vorrätig. Dazu gebe ich noch in Streifen geschnittenenen Speck. Und verfeinert wird das Ganze mit einigen Esslöffeln Ananas. Das fruchtig-süße Aroma der Ananas passt gut zum Sauerkraut.

Da die Füllmenge an Sauerkraut, Speck und Ananas doch recht hoch ist und ungefähr 800 g beträgt, gebe ich zur Stabilität und Festigkeit der Füllung sechs Eier in die Füllmenge.

Und zudem backe ich die Tarte keine 40 Minuten, sondern aufgrund der großen Füllmenge 50 Minuten. Die Füllmenge und der Hefeteig vertragen diese Backdauer.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 6 Eier
- 200 g Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- 500 g Sauerkraut
- 120 g Speck
- 5–6 EL Ananas-Stücke (Dose, etwa 170 g)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 50 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 3–4 cm hohen Rand ausziehen.

Speck in kurze Streifen schneiden. Flüssigkeit vom Sauerkraut abgießen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben. Sauerkraut, Speck und Ananas-Würfel ebenfalls hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Backlöffel gut vermengen.

Füllmenge in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 50 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Rotkohl-Tarte



Schöne Tarte

Eine Tarte mit Speck und Zwiebeln habe ich schon einmal zubereitet. Diesmal wird es eine Tarte mit Speck und Zwiebeln, in die ich noch zusätzlich Rotkohl gebe. Und für eine bessere Farbe gebe ich die Flüssigkeit des Rotkohls auch noch hinzu.

Ich verwende Rotkohl aus der Dose, damit ich gleichzeitig meinen Konservenvorrat etwas dezimiere.

Wie immer verwende ich Eier, Sahne und geriebenen Käse, um die Füllung zu binden und zu festigen.

Das Ganze ergibt eine sehr schmackhafte und pikante Tarte.

Falls die Tarte aufgrund der Flüssigkeit nach 40 Minuten noch nicht kompakt und etwas fragil ist, kann man ihr ruhig 50 Minuten Backzeit geben.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 285 g Rotkohl (Dose)
- 240 g Speck
- 1 Zwiebel
- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40–50 Min.

Backofen auf 180 º Celsius Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Teig in der Backform ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Speck in kurze Streifen schneiden. Zwiebel schälen und kleinschneiden.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben. Rotkohl, Speck und Zwiebel hinzugeben. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Backlöffel gut verrühren.

Füllung in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform ablösen und

Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Wurst-Tarte



Eine sehr schmackhafte, pikante Tarte

Ein Flammkuchen wird mit Zwiebeln und Speck zubereitet. Flammkuchen habe ich schon zubereitet. Ebenso wie eine Tarte mit Zwiebeln und Speck.

Diesmal probiere ich eine Variante aus, in der ich normale Schnittwurst für die Tarte verwende. Ich habe beim Discounter gewöhnliche Schnittwurst gekauft, und zwar Jagdwurst. Das Ganze verfeinere ich mit einer großen Zwiebel.

Wie immer verwende ich Eier, Sahne und geriebenen Käse, um die

Füllung zu binden und zu festigen.

Mein Rat: Wer möchte, kann die Jagdwurst noch mit etwas Speck verfeinern.

Das Ganze ergibt eine sehr schmackhafte und pikante Tarte, von der ich nach dem Abkühlen gleich die Hälfte gegessen habe.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 400 g Jagdwurst am Stück
- 1 Zwiebel
- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Backofen auf 180 º Celsius Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Teig in der Backform ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Jagdwurst in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und kleinschneiden.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben. Wurst und Zwiebel hinzugeben. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem

Backlöffel gut verrühren.

Füllung in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform ablösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Käsekuchen



Formschöne Tarte – sie fällt noch etwas in sich zusammen

Passend zu Weihnachten und für die Feiertage gibt es noch einen Käsekuchen. Nein, dies ist eigentlich kein Käsekuchen,

sondern eine Käsetarte. Ich verwende hierzu richtigen Käse, aus Kuh- und Schafmilch. Bei einem Käsekuchen verwendet man Quark und Vanillepudding-Pulver, damit der Quark stockt und fest wird. Diese Zubereitung hier ist herzhaft und da die Füllung nicht sehr hoch ist, ist es eben eine Käsetarte.

Man braucht die Füllung auch nicht würzen, der Käse bringt genügend Würze mit sich.

Die Zubereitung der Tarte beruht ja auf dem Prinzip des Eierstichs, wozu man Eier und Sahne verwendet, der nach dem Backen beim Erkalten erstarrt. Und da auch der Käse beim Erkalten der Tarte wieder erstarrt, wird somit die Füllung auch fest.

Ich gebe dem Kuchen gut 40 Minuten im Backofen, denn er verträgt es, auch von der Farbe der Oberfläche her.

Mein Rat: Diese Tarte kann man ruhig mit den unterschiedlichsten Käsesorten ausprobieren.

Und noch ein Rat: Die Tarte sehr gut abkühlen lassen, zum Einen fällt sie noch etwas in sich zusammen, zum Anderen soll der beim Backen flüssig gewordene Käse natürlich auch wieder erstarren.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 200 g Camembert
- 150 g Weichkäse aus Kuhmilch (Specialité de la Loire)
- 150 g Weichkäse aus Schafmilch (Specialité des Pyrénées)
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben und ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Käse auf einem Schneidebrett in kleine Würfel schneiden. Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse verrühren. Käse dazugeben und mit dem Backlöffel alles gut verrühren

Füllmasse in den Teig in der Backform geben und durch rhythmisches Schüttel und Rotieren verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und die Tarte vom Backform-Boden auf ein Kuchengitter geben. Erkalten lassen.

Insekten-Tarte



Formschöne Tarte

Diesmal bereite ich eine süße Tarte mit Insekten zu. Als Insekten wähle ich Mehlwürmer und Riesenmehlwürmer.

Mehlwürmer sind besonders schmackhaft, wenn man sie in Butter anbrät und dann in Zucker karamelisiert. Sie sind dann richtig kross und knusprig. Beim Karamelisieren der Mehlwürmer wird man durch den Duft an den Zuckerwatte-Bäcker auf der Kirmes erinnert.

Da dies dann eine süße Zubereitung wird, gebe ich noch grob geriebenen Apfel und Mandeln hinzu.

Das Zubereiten einer süßen Tarte mit Eiern und Sahne beruht auf dem Prinzip des Eierstichs, der nach dem Garen ein feste und kompakte Masse ergibt.

Insekten tötet man sehr tiefreundlich dadurch ab, das man sie eine halbe Stunde in den Gefrierschrank gibt. Da es wechselwarme Tiere sind, reagieren sie stark auf die sie umgebende Temperatur, der Stoffwechsel wird heruntergefahren und dann eingestellt und sie sterben.

Der Geschmack der fertigen Tarte ist interessanr. Sie schmeckt süß und nach Apfel. Und etwas nussig-erdig-muffig, was eventuell von den karamelisierten Insekten kommt. Bei einer weiteren Zubereitung wäre etwas mehr Zucker sinnvoll, etwa 100 g. Ich werde auf alle Fälle mit diesem Rezept noch etwas variieren. Sinnvoll erscheint es auch, die Äpfel in der Küchenmachine grob zu reiben und nicht fein, das ergibt zu viel Flüssigkeit. Nachdem ich das erste Stück Tarte gegessen hatte, habe ich mir gleich ein zweites Stück geholt.

Mein Rat: Man sollte immer Mehlwürmer im Gefrierschrank zuhause vorrätig haben, sie sind vielseitig zuzubereiten. In der Suppe, mit Pasta, als Hackfleisch oder auch im Dessert und Kuchen.

Zutaten:
Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 100 g Mehlwürmer
- 50 g südamerikanische Riesenmehlwürmer
- 4 EL Zucker
- Butter
- 3 Kanzi-Äpfel (etwa 350 g)
- 100 g Mandeln
- 50 g Zucker
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Spring-Backform mit Margarine einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, mit der Hand ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Riesenmehlwürmer und Mehlwürmer aus dem Transportsubstrat nehmen, in jeweils eine Schüssel geben und eine Stunde in den Gefrierschrank geben.

Herausnehmen, wer möchte, kann die Mehlwürmer in lauwarmes Wasser geben und sie noch zusätzlich reinigen.

Riesenmehlwürmer und danach Mehlwürmer auf ein großes Schneidebrett geben und mit dem Wiegemesser oder einem großen Messer in kleine Stücke wiegen bzw. schneiden. In eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehlwürmer darin kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zucker in der gleichen Pfanne karamelisieren, Mehlwürmer dazugeben, karamelisieren und alles gut vermischen.

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben. Bei den Äpfeln den Stiel entfernen und nach Belieben schälen oder nicht. Kerngehäuse entfernen und Äpfel achteln. Ebenfalls in der Küchenmaschine fein reiben. Überschüssige Flüssigkeit wegschütten. Mandeln und Äpfel in eine Schüssel geben. Karamelisierte Mehlwürmer dazugeben. Eier aufschlagen und dazugeben. Ebenfalls Sahne dazugeben. Zucker hinzugeben. Alles sehr gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllmasse in den Teig in der Backform geben, durch rhythmisches Rotieren und Schütteln verteilen und bei Bedarf den Teigrand wieder etwas niederdrücken.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Springform lösen, Tarte vom Backform-Boden lösen und vorsichtig auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Nudel-Preiselbeeren-Tarte



Das nächste Mal mit mehr Preiselbeeren …

Da man Pasta auch süß zubereiten kann, kann man mit Pasta auch eine Tarte backen. Und ich bereite keine süß-pikante Tarte zu, sondern eine süße Tarte, da ich noch Wildpreiselbeeren und Honig hinzugebe.

Als Pasta verwende ich frische Eierspätzle, die ich nur kurz in kochendem Wasser gare.

Für Aroma kommt das Innere einer Vanilleschote hinzu.

Mein Rat: Die Vanilleschote nicht wegwerfen, sondern quer halbieren, in ein schönes Vorratsglas mit Deckel geben, mit Zucker auffüllen und aromatischen Vanillezucker für die weitere Verwendung beim Backen herstellen.

Beim ersten Probieren der Tarte stelle ich fest, dass der

Honig ihr ein schönes Aroma gibt. Dies wird durch das Vanillemark noch abgerundet. Aber bei einer weiteren Zubereitung eignen sich vermutlich kleine, also Suppennudeln besser für die Tarte – die Eierspätzle sind da etwas zu grob.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 500 g frische Eierspätzle
- 200 g Wildpreiselbeeren
- 2 EL Honig
- 1 Vanilleschote

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Eierspätzle nach Anleitung garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Vanilleschote auf einem Schneidebrett längs aufschneiden, das Mark herausschaben und in eine Rührschüssel geben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in die Rührschüssel dazugeben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen sehr gut verrühren, damit sich auch das Vanillemark verteilt. Eierspätzle dazugeben. Dann Preiselbeeren. Schließlich noch Honig. Alles sehr gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllung in den Tarteboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backform-Boden auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Birne-Mohn-Kaffee-Tarte



Mohn setzt sich unten ab, Birnenstücke „schwimmen“ oben

Ich habe mit Kaffee – sowohl mit flüssigem Kaffee oder festem gemahlenem Kaffe 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 ºC Umluft erhitzen.

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

Speck-Erdbeer-Tarte



Bei Zimmertemperatur leicht flüssig

Eine Tarte, bei der ich die Kombination Süß und Pikant ausprobiere. Erbeeren und aromatischer Safran-Honig für die Süße, und Speck und eine Käsemischung von Mozzarella, Parmesan und Gouda für das Pikante.

Die Tarte ist eine interessante Mischung aus süßen und pikanten Aromen.

Mein Rat: Unbedingt im Kühlschrank gut erkalten lassen. Bei Zimmertemperatur ist die Füllung leicht flüssig – vermutlich wegen des Saftes der Erdbeeren.

Zutaten:

Für den Teig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 120 g durchwachsener Bauchspeck

- 100 g geriebener Gouda
- 30 g geriebener Parmesan
- 1 Mozzarellakugel (125 g)
- 500 g Erdbeeren
- 2 EL Akazien-Safran-Honig

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Speck und Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Erdbeeren putzen und kleinschneiden.

Eine Pfanne ohne Fett auf der Herdplatte erhitzen und Speck darin einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen, in eine Schale geben und abkühlen lassen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Gouda, Mozzarella und Parmesan dazugeben. Dann Speckwürfel. Ebenfalls Erdbeerstückchen. Honig dazugeben. Alles gut verrühren. Füllung in den Tarte-Boden in der Spring-Backform geben und verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backformboden auf das Kuchengitter geben. Im Kühlschrank für 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Kräuter-Tarte



Sehr schmackhaft

Ich hatte vor einiger Zeit die Idee, eine pikante Tarte mit Kräutern zuzubereiten. Das sollte gelingen. Ich verwende einfach eine klassische Füllung mit Eiern, Sahne und geriebenem Käse. Und mische – natürlich – frische Kräuter darunter.

Frische Kräuter als Pflanze im Topf sind im Moment aus mir nicht bekannten Gründen schwierig zu bekommen. Ich konnte jedoch Thymian und Oregano besorgen. Und Petersilie hatte ich noch vorrätig.

Man sagt bei Basilikum, dass er eigentlich nur frisch verwendet und nicht mitgekocht oder -gebacken werden soll. Mangels weiterer Kräuter verwende ich ihn jedoch für die Füllung, denn diese Kräuter-Tarte ist ja zunächst ein Versuch und ich backe ihn mit.

Das Ergebnis zeigt mir, der Rat, nicht mit Basilikum zu kochen oder zu backen, ist falsch. Zumindest in diesem Fall der Zubereitung der Tarte. Die Füllmasse ist sehr gut geworden, alle Kräuter schön grün und die Tarte sehr wohlschmeckend.

Die Tarte hat einen leichten Touch eines Kräuter-Omeletts.

Ich ersetze bei der Füllung einen Teil der üblicherweise verwendeten Menge an geriebenem Gouda durch etwas geriebenen Parmesan für mehr Würze.

Da die Füllmenge etwas gering ist – es sind ja außer der üblichen Zutaten „nur“ Kräuter –, kann man den hochgezogenen Rand des Tarte-Bodens in der Spring-Backform etwas nach unten anpassen.

Zutaten:

Für den Teig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 150 g geriebener Gouda
- 50 g geriebener Parmesan
- ½ Topf Basilikum
- 1 Topf Petersilie
- 15 g frischer Thymian
- 15 g frischer Oregano
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Blättchen vom Thymian, Oregano und Basilikum abzupfen, auf ein großes Schneidebrett geben und kleinwiegen. Petersilie ebenfalls kleinwiegen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben.

Mit dem Schneebesen gut verrühren. Gouda und Parmesan dazugeben. Kräuter hinzugeben und alles gut verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung in den Tarteboden in der Spring-Backform geben und auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Sxhöne Tarte

Herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Pfirsich-Schokolade-Chili-Tarte



Schmeckt ungewöhnlich – für Genießer von Süß+Scharf

Süße Tarte? Pikante Tarte? Beides. Diese Tarte ist wirklich nur für Genießer, die die Kombination Süß-Scharf mögen. Die Tarte ist sehr schmackhaft, und die Schokolade unterstreicht diesen Geschmack noch im Hintergrund.

Ich wollte eine solche Tarte schon seit längerem zubereiten, süß und scharf, mit Obst und Chili. Was bei Bratensaucen möglich ist, muss eben auch bei einer Tarte möglich sein.

Was zu Obst und Chili passt, ist eben ein wenig Schokolade. Ich verwende eine Tafel Alpenmilch-Schokolade, reibe sie in der Küchenmaschine grob und gebe sie in die Füllung.

Mein Rat: Tarte sehr gut 1–2 Stunden abkühlen lassen. Ich habe bei Rührkuchen, dem ich geschmolzene oder geriebene Schokolade in den Rührteig hinzugegeben habe, schon die Erfahrung gemacht, dass diese Kuchen gern noch einen leicht flüssigen (Schokoladen-)Kern haben. Auch bei dieser Tarte ist die Füllung nach dem Backen noch recht lange sehr weich, weshalb die Tarte eine lange Zeit zum Erkalten braucht. Auch wegen der Schokolade in der Füllung habe ich diese Tarte länger als

üblich gebacken, nämlich 40 Minuten.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 6 halbe Pfirsiche (Dose)
- 100 g Schokolade
- 2 TL Pul biber
- 100 g Zucker
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Dann Zucker hinzugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren.

Pfirsiche auf einem Schneidebrett in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Schokolade in der Küchenmaschine grob reiben und ebenfalls in die Schüssel geben.

Pul biber dazugeben. Alles gut vermengen.

Pfirsich-Schokolade-Masse zur Eier-Sahne-Masse geben und alles mit dem Backlöffel gut verrühren.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Füllmasse in den Tarte-Boden in der Spring-Backform geben und gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Schokolade und Chili machen die Oberfläche leicht dunkel

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig auf das Kuchengitter geben. Etwa 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Reis-Sauerkirsch-Tarte



Sehr lecker

Eine süße Tarte mit Milchreis und Sauerkirschen, für die ich erstmals keine Eier für die Bindung der Füllung verwende, sondern Puddingpulver.

Im Grunde kann man auf diese Weise auch eine Tarte ohne Backen zubereiten – vom Tarteboden abgesehen, der muss natürlich vorher für 30 Minuten in den Backofen. Aber hat man gekochtes Obst, bereitet man Pudding zu, vermischt ihn mit dem Obst, gibt die Füllung in den gebackenen Tarteboden und lässt den Pudding und somit die Füllung einige Stunden imi Kühlschrank erstarren.

Ich habe die Tarte jedoch im Ganzen wie jede andere Tarte im Backofen gebacken. Einmal wegen des Tartebodens. Dann wegen der Füllung, denn die Aromen sollen sich beim Backen schließlich noch verbinden. Und auch einer hellgelben Puddingmasse steht ein wenig Bräune vom Backen ganz gut.

Ich habe normales Puddingpulver für die Füllung verwendet und den Pudding anleitungsgemäß mit Milch zubereitet. Vielleicht könnte man dazu wie in diesem Fall auch den Saft der

Sauerkirschen verwenden und den Pudding damit zubereiten. Man bekäme eine schöne, rote Tarte. Ob aber die (Mais-)Stärke auch mit Obstsaft fest abbindet, habe ich noch nicht ausprobiert, man müsste es probieren.

Ein normaler Pudding – mit einem Päckchen Puddingpulver mit 500 ml Milch zubereitet – ist eine wackelige Sache. Und er ist schon gar nicht schnittfest. Mein Rat: Die Puddingmasse für die Bindung und Stabilität der Füllung mit zwei Päckchen Puddingpulver, aber der Milchmenge für eines zubereiten. Die Masse wird sehr zähflüssig, fest und kompakt.

Die Puddingmasse bekommt nur wenig Zucker, die Säure der Sauerkirschen soll noch zu schmecken sein.

Die Puddingmasse für einen normalen Pudding soll in kalte Schalen gegeben werden und im Kühlschrank einige Zeit gut erkalten. Mein Rat: Die Tarte mit Pudding zur Bindung und Stabilität der Füllung nach dem Backen erst bei Zimmertemperatur etwas abkühlen lassen, dann 1–2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Die Puddingmasse ist dann fest und stabil und die Tarte lässt sich gut schneiden.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 125 g Milchreis
- 350 g Sauerkirschen (Glas)
- 2 Päckchen Vanillepudding
- 1 l Milch
- 100 g Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Backzeit 30 Min.

500 ml Milch in einem kleinen Topf erhitzen, Milchreis

dazugeben und verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 35 Minuten gar ziehen lassen. Danach in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. In eine Schüssel geben und gut erkalten lassen.

Sauerkirschen in ein Sieb geben und dann in eine Schüssel.

Etwas Milch von 500 ml in eine Schale geben, Puddingpulver dazugeben und gut verrühren. Restliche Milch in einem kleinen Topf erhitzen, dann vom Herd nehmen. Zucker dazugeben und darin auflösen. In der Milch aufgelöstes Puddingpulver dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Nochmals auf dem Herd unter Rühren zum Kochen bringen und etwas erkalten lassen. Die Masse soll nicht zu stark erkalten, sonst wird sie zu dickflüssig und zäh.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Milchreis in eine große Schüssel geben. Sauerkirschen dazugeben. Dann die Puddingmasse. Mit einem Back- oder Kochlöffel sehr gut vermischen.

In den Teig in der Spring-Backform füllen und mit dem Löffel gut verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Gut erkalten lassen

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig auf das Kuchengitter heben. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten abkühlen lassen. Dann für 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben und erkalten lassen.

Zitronen-Tarte



Leicht bräunliche Oberfläche durch den hinzugegebenen Zimt

Diesmal eine süße Tarte mit Zitronen. Ich finde beim Recherchieren desöfteren Rezepte für solche Tartes, bei denen für die Stabilität und Festigkeit der Füllung Gelatine verwendet wird. Ich gehe einen anderen Weg und verwende einfach Eier für entsprechende Bindung.

Mein Rat: Nur zwei Zitronen verwenden. Nach dem Backen hat sich erwiesen, dass dies ausreicht. Ich hatte zuvor geplant, den Saft von vier Zitronen zu verwenden. Aber die Füllung ist mit Sahne und Zitronensaft von zwei Zitronen schon flüssig genug. Und aufgrund der verwendeten Zitronen verträgt diese Füllung wirklich mehr Zucker, als man gewöhnlich für süße Tartes verwendet.

Beim Backen zieht ein herrlicher Zitronenduft durch die Küche.

Die Tarte hat einen zitronig-fruchtig-sauren Geschmack.

Und diese Tarte macht süchtig.

Zutaten:

Für den Teig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g Zucker
- 2 Bio-Zitronen
- 1 TL Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Zucker ebenfalls hinzugeben. Alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Zitronenschale von zwei Zitronen auf einer feinen Küchenreibe abreiben und dazugeben. Zitronen auspressen und Zitronensaft dazugeben. Zimt hinzugeben. Verrühren und in die Spring-Backform mit dem Teig geben.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Zitronig-fruchtig-sauer

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Boden der Backform auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Rhabarbertarte



Fruchtiges, zitroniges Aroma

Für den Mai-Feiertag habe ich noch zeitlich passend diese Tarte zubereitet.

Ich koche oder backe sehr selten mit Rhabarber. Ich kann nicht erinnern, wann ich das letzte Mal etwas mit Rhabarber zubereitet habe. Dies ist meine erste süße Tarte, die ich zubereite. Die bisherigen Tartes sind ja gut gelungen, so dass ich dieses Mal eine süße Füllung zubereiten will.

Ich verwende wieder einen Hefeteig, da er gut zu Tartes passt. Der Hefeteig hat jedoch dieses Mal die Besonderheit, dass er vorgebacken wird. Normalerweise wird er ja bei einer pikanten Tarte zusammen mit der Füllung und der Masse zum Überbacken bei einer Temperatur von 200 Grad Celsius 30 Minuten gebacken. Aber Obst ist keine Zutat, die man bei dieser Temperatur so lange bäckt.

Wichtig ist auch, dass der vorgebackene Boden möglichst keine Risse oder Löcher aufweist. Die Füllung ist flüssiger als bei einer pikanten Tarte.

Die Tarte ist sehr schmackhaft und hat ein fruchtiges Zitronen-Aroma.

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- ½ TL Zucker
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 600 g Rhabarber
- 80 g Zucker
- 8 cl Bourbon-Whiskey
- 130 g Zucker
- 100 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 50 ml Whiskey-Sirup
- ½ Bio-Zitrone (Schale)
- 5 Eier
- 100 g weiße Schokolade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit 5 Min. | Backzeit 50 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Zucker und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens

aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Backform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Backform aus dem Backofen nehmen und Kuchen in der Backform auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Rhabarber putzen, schälen, in 2–3 cm lange Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zucker in einem Topf karamellisieren. Whiskey dazugeben und mit dem Zucker verrühren. Rhabarber dazugeben, alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 5 Minuten köcheln lassen. Rhabarber herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Whiskey-Sirup in eine Schale geben und aufbewahren.

Backofen auf 160 ºC Umluft erhitzen. Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in einer Schale im Wasserbad schmelzen. Zucker, Sahne, Crème fraîche und Whiskey-Sirup in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und dazugeben. Eier dazugeben. Dann geschmolzene Schokolade unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzugeben. Rhabarber dazugeben, alles verrühren und in den vorgebackenen Boden in der Backform füllen.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und Rand der Spring-Backform ablösen. Tarte auf dem Bodenblech der Backform belassen oder mit einem großen langen Messer oder einem Pfannenwender vorsichtig vom Bodenblech lösen und auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.