

FrISChe Tagliolini mit scharf-süßer Mango-Maracuja- Soße



Süßes Pesto

Die bei diesem Gericht verwendete Soße bekommt man in der veganen Fachabteilung eines gutsortierten Supermarktes. Oder alternativ in einem Geschäft mit veganen Bio-Produkten.

Die Soße besteht aus Mangos und Maracujas, verfeinert mit Samen und Kernen. Letzteres sind Chiasamen, Leinsamen und Sonnenblumenkerne.

Im Grunde dient die Soße als Brotaufstrich oder auch zum Backen.

Aber man kann sie auch zweckentfremdet verwenden, einfach etwas Knoblauch und Chilischoten dazugeben und sie als scharf-süße Soße für Pasta verwenden.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Brotaufstrich (Mango-Maracuja, Samen und Kerne, 1 Glas)
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 100 ml Sahne
- Kochwasser der Pasta
- 400 g frische Tagliolini (2 Packungen à 200 g]
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.



Sehr leckere Pasta

Zubereitung:

Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Chilischoten putzen, quer in feine Scheiben schneiden und zum Knoblauch geben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser die auf der Packung angegebene Dauer garen.

Parallel dazu Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Chili darin kurz anbraten. Brotaufstrich dazugeben. Mit der Sahne ablöschen. Einen Schöpflöffel Kochwasser der Pasta dazugeben. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Soße abschmecken.

Pasta durch ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Soße großzügig darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Buttermilch-Joghurt-Torte mit Mango, Banane und Zitrone



Wunderbar fruchtig

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 ml griechischer Natur-Joghurt
- 500 ml Zitronen-Buttermilch
- 4 Bananen
- 1 Mango
- 14 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit Schokoladenstreuseln garniert

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mango schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Zu der Mango geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Joghurt mit Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Joghurt-Milch-Mischung geben und mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Mango und Bananen dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Back-Springform füllen und verteilen.

Torte die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen. Mit Schokoladenstreuseln garnieren. Backform- und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Pudding mit Mango

Irgendwie gelingt es mir in letzter Zeit nicht, einen leckeren Pudding zuzubereiten.



Nicht gelungener Pudding

Ich bereite ihn nach dem Standard-Rezept für einen Pudding zu, mit Milch, Speisestärke, Eigelben und Zucker:

<https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/28/pudding/>

Ich habe nur noch eine Mango darunter gemischt. Ich habe diese geschält, den Kern entfernt, die Mango in kleine Stücke geschnitten und grob mit dem Stampfgerät zu einem Brei zerstampft.

Um ganz sicher zu gehen, dass der Pudding auch erhärtet, habe ich anstelle von 40 g Speisestärke 60 g Speisestärke dazugegeben, also insgesamt 3 gehäufte Esslöffel.

Der Pudding gelingt nicht. Er bindet nicht ab und wird nicht fest. Es ist somit eher ein Mangodessert denn ein Mangopudding. Denn Sie können ihn nicht stürzen, sondern nur in einer Schale zum Löffeln servieren. Dem Geschmack tut dies allerdings keinen Abbruch, das Dessert schmeckt sehr gut.

Die Masse ist für die Puddingmasse einfach zusätzlich zu viel, so dass der gewünschte Pudding nicht fest wird.

Versuchen Sie es selbst, vielleicht haben Sie mehr Glück. Oder Sie nehmen vielleicht noch einen vierten Esslöffel Speisestärke dazu.

Eine Beschreibung zur Zubereitung des Puddings respektive Desserts braucht es nicht, Sie finden alles unter dem Link zum Grundrezept für einen Pudding.

Gutes Gelingen!

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!

Porridge-Kuchen



Sie lesen richtig. Ein Kuchen aus Porridge zubereitet.

Ich esse keinen Brei. weder Grießbrei, noch Porridge, also Haferbrei. Sofern mir das mein Alter und fehlende Zähne vorschreiben würden, was glücklicherweise noch nicht der Fall ist. Es würde mir auch nicht schmecken.

Ich kenne jetzt Leser, die dagegen halten und sagen, ein gut zubereiteter Brei ist sehr schmackhaft. Das mag sein. Ich mag es nicht. Vielleicht noch nicht.

Und so habe ich die Packung Hafer-Porridge für einen Kuchen verwendet.

Man kann sich das so vorstellen, dass das Hafer-Porridge einfach Vollkorn-Hafermehl ist. Also etwas gröber gemahlen als feines Weizenmehl. Und diese Packung bestand auch noch aus Zugaben von Mango, Physalis, Sultaninen und Dattelflocken. Also ein Mehl, das noch angereichert ist.

Das Ganze, da nur 450 g, habe ich noch mit 50 g Mehl für das erforderliche Pfund Mehl ergänzt.

Und ich habe nur 200 g anstelle 250 g Margarine verwendet. Das Hafer-Porridge mag ein Gewicht von 450 g haben. Aber durch die grobe Struktur, die Sultaninen und die Dattelflocken hat es zwar Gewicht, aber keine Masse und kein Volumen. 250 g Margarine erscheinen mir für den Teig zuviel, sonst wäre der Rührteig vermutlich zu flüssig geworden.

Ansonsten ein normaler Rührteig, mit Eiern, Zucker, Margarine, Vanillin-Zucker und Backpulver.

Nur anstelle des Weizenmehls das Hafer-Porridge.

Ich bin selbst gespannt, wie der Kuchen gelingt. Er ist noch im Backofen und bäckt vor sich in. Dies ist eben ein sehr zeitnahes Rezept zur Zubereitung des Kuchens. □

Edit: Der Kuchen gelingt und schmeckt sehr gut. Schön knusprig und crunchy. Ganz optimal gelingt er jedoch nicht, er geht zwar beim Backen durch das Backpulver auf, fällt dann jedoch ziemlich stark längs in der Mitte ein. So ganz scheint ein Porridge doch nicht für einen Kuchen gemacht zu sein. □

Für den Rührteig:

- 450 g Hafer-Porridge (1 Packung, mit Mango, Physalis, Sultaninen und Dattelflocken)
- 50 g Mehl
- 4 Eier

- 250 g brauner Zucker
- 200 g Margarine
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.



Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben.

Zucker dazugeben. Alles schaumig rühren.

Porridge, Mehl, Margarine, Vanillin-Zucker und Backpulver dazugeben und alles einige Minuten in der Küchenmaschine gut zu einem Rührteig verrühren.

Eine Kasten-Backform mit Backpapier auslegen. Rührteig hineingeben und verteilen.

Auf mittlerer Ebene eine Stunde backen.

Herausnehmen, Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen und gut

abkühlen lassen. Backpapier entfernen.

Kuchen stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Dattel-Mango-Torte mit Bananen-Glasur und Mais- Krokant

Eine feine Torte. Man könnte sie eigentlich schlichtweg auch als Dattelkuchen bezeichnen. Denn bei einer Menge von 1 kg Datteln sind die Datteln eben das Hauptprodukt und schmecken am meisten heraus.

Außerdem benötigt man tatsächlich etwa eine Stunde Vorbereitung für die Torte, denn 1 kg Datteln – das sind immerhin 40–50 Früchte – zu entkernen und kleinzuschneiden benötigen schon etwas an Zeit.

Allerdings hat man auch ab und zu einen leichten Geschmack der fruchtigen Mango.

Und auch die Bananen in der Glasur schmeckt man ab und zu heraus.

Und last but not least gibt der Mais-Krokant der Torte noch einen crunchigen, wohlschmeckenden Abschluss.

Für die Glasur verwendet man am besten sehr reife Bananen.

Und für den Krokant habe ich zwar ein Convenience-Produkt verwendet. Man kann den Krokant aber auch frisch zubereiten, wenn man einen Maiskolben zur Verfügung hat. Einfach eine Portion Maiskörner in der Küchenmaschine feinhäckseln. Und

dann kross und knusprig in Butter in der Pfanne anbraten und leicht salzen.

[amd-zlrecipe-recipe:1096]

Süße Reis-Pfannkuchen mit Mango-Kompott

Nach der süßen Pasta und der süßen Pizza nun das dritte Gericht, das süß zubereitet wird.

Dieses Mal Pfannkuchen mit Milchreis.

Dazu frisches Mango-Kompott, zu dem ich den Mango erst etwas karameliere, dann in Cognac flambiere und etwas dünste.

Die Zubereitung nach Anleitung auf der Tüte des Milchreises habe ich verworfen. Bei der Menge an Pfannkuchen-Teig mit viel Milch würde der Teig in der Pfanne nur mit einigen Eigelbe sicherlich nicht stocken. Ich habe stattdessen mehr Eier und auch die ganzen Eier verwendet.

Die Pfannkuchen schmecken natürlich schön süß und munden wirklich gut. Der Puderzucker rundet das Gericht noch etwas ab.

Das Mango-Kompott ist leider nicht so schön orangefarben geworden, wie man eine Mango normalerweise kennt. Denn die verwendeten Mangos waren leider schon ein wenig überreif.

Verwenden Sie zum Backen der Pfannkuchen Rapsöl. Es lässt sich höher erhitzen. Olivenöl würde zu leicht verbrennen.

Aber alles in allem ein schön rundes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:884]

Ricotta-Sahne-Dessert mit Mango

Ein sehr leckeres, cremiges Dessert. Mit Ricotta, geschlagener Sahne, Crème double und Zucker. Dazu noch der Saft von Limetten.

Ich hatte die Sahne fast ein wenig zu lange geschlagen, so dass sie etwas buttrig wurde. Aber das hat nicht gestört, passte sie dann doch sehr gut zum Frischkäse.

Dazu Mango, kleingeschnitten, gezuckert und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die Mangostückchen sind aufgrund dessen leider ein wenig dunkel geworden.

Dies sind einige meine ersten Fotos mit der neuen DSLR. Ich werde vermutlich noch etwas mit den Einstellungen arbeiten müssen, wie der ISO-Empfindlichkeit oder der Belichtungszeit, um sehr gute, gut belichtete Fotos zu erhalten.

[amd-zlrecipe-recipe:755]

Gemischte-Obst-Tarte

Ich habe diverses Obst vorrätig. Sowohl frisches als auch in der Dose.

Daher bereite ich eine leckere Obst-Tarte mit gemischtem Obst zu.

Als Obst verwende ich Erdbeeren, Mango, Apfel und Pfirsich. Und eine kleine Dose Mandarinen.

Als weiteres bereite ich die Tarte einfach nach dem Grundrezept zu.

Ich habe nur eine Änderung bei der Zubereitung zu meinen bisherigen Tartes vorgenommen. Ich gebe das kleingeschnittene Obst nicht in die Füllmasse und vermische alles zusammen. Sondern ich breite das Obst auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform aus und verteile dann die Füllmasse darüber.

Vermutlich wird die Tarte nach dem Abkühlen aufgrund des verwendeten Obstes nicht ganz fest und steif, denn das Obst ist eben sehr saftig und flüssig. Also nach dem Abkühlen beim Anschneiden gut aufpassen.

Herrlich!

[amd-zlrecipe-recipe:715]

Mango-Trauben-Bananen-Tarte

Ein süße Tarte mit Obst und einem Mürbeteig. Wie bisher gehabt, geht man das Ganze einfach spielerisch an, putzt beliebiges Obst, das man vorrätig hat, schält es, schneidet es

klein, gibt es einfach in die Füllmasse der Tarte hinzu und vermischt alles gut miteinander.

Fertig ist eine leckere Tarte.

Diesmal habe ich das Ganze in der Weise spielerisch angegangen, dass ich die Tarte mit einer schön reifen Mango, Weintrauben und Bananen zubereitet habe.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:667]

Gnocchi mit süßer Chili-Sauce



Mit leckerer, asiatischer Sauce

Einfaches Gericht. Man benötigt nur zwei Zutaten.

Einfach in der Pfanne die Gnocchi anbraten und etwas von der Chili-Sauce darüber geben.

Bei den Gnocchi greife ich zu einem guten Convenience-Produkt. Die Gnocchi enthalten auch noch zusätzlich etwas Schinken und Speck.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Gnocchi (mit Schinken und Speck)
- 200 ml süßes Chili-Sauce (mit Mango)
- Öl

Zubereitungszeit: 5 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Gnocchi in der Pfanne etwa 5 Minuten kross anbraten.

Chili-Sauce dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

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]