

Schwarze-Johannisbeeren- Birnen-Kuchen



Ich habe aus der Zubereitung des letzten Obstkuchens gelernt.
Dieses Mal habe ich keinen mürben Mürbeteig zubereitet, der
leicht zerbröselt.
Sondern einen Tortenboden aus Toastbrotwürfeln und Margarine.



Als Füllung habe ich nur 500 g Birnen verwendet, und kein Kilo Obst.

Und für den Tortenguss nur 500 ml Flüssigkeit.

Und ausreichend Speisestärke zum Binden.

Und so gelingt dann auch ein sehr guter Obstkuchen.

Mein Discounter hatte leider keinen Birnensaft zur Auswahl, so dass ich keinen reinen Birnenkuchen zubereiten konnte. Aber ich bin der Meinung, der dunkle Schwarze-Johannisbeeren-Nektar für den Tortenguss macht sich geschmacklich auch gut für den Kuchen.

Für den Boden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 5 Birnen (etwa 500 g)

Für den Tortenguss:

- 500 ml Schwarzer-Johannisbeeren-Nektar
- 50 g Speisestärke

Für das Topping:

- einige Nüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Nüsse in einer Küchenmaschine fein häckseln.

Kuchenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stengel der Birnen entfernen. Birnen schälen, längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Viertel in sehr feine Scheiben schneiden.

Birnenscheiben auf den Kuchenboden geben und gut verteilen.

Nektar in einen Topf geben. Stärke dazugeben und gut mit dem Schneebesen verquirlen. Nektar erhitzen und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Tortenguss über die Birnenscheiben verteilen.

Kuchen über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Am Tag darauf Backform und Backpapier entfernen.

Nüsse darüber verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Beerenkuchen



Mit dem Sommer kommen auch die frischen Obstsorten wieder in

die Auslagen der Discounter und Supermärkte. In diesem Fall habe ich zu Erdbeeren und Himbeeren gegriffen.

Obwohl ich bei diesem Kuchen mit Gelatine arbeite, habe ich für die Füllmasse keine zusätzlichen Milchprodukte wie Quark, Frischkäse, Joghurt oder Skyr verwendet. Und somit nicht wie bisher des öfteren eine mächtige, kompakte Torte zubereitet.

Dieser Kuchen, und deswegen heißt er auch so, kommt dagegen eher sehr dünn daher und erinnert eher an eine Tarte.

Die Füllmasse besteht daher auch nur aus den geputzten und pürierten Erdbeeren und Himbeeren. Und aus Gelatine für Stabilität.

Für den Boden habe ich dieses Mal zu Butterkeksen und nicht zu Toastbrotwürfeln gegriffen, denn die Kekse bringen noch eine gewisse Süße mit, und der Boden wird auch nicht so dick.

Alles in allem ein für die Jahreszeit herrlich passender und wohlschmeckender Kuchen.

Den Versuch, den Kuchen noch zusätzlich mit Puderzucker zu bestäuben, können Sie unterlassen. Der Kuchen ist so feucht, dass der Puderzucker sofort aufgesogen wird und zerläuft.

Für den Boden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- 140 g Himbeeren (1 Schale)
- 6 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Boden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Obst putzen, in eine Küchenmaschine geben und zu Mus pürieren.

Mus in einem kleinen Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach zum Mus geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Beerenmus auf den Boden in der Backform gießen und gut verteilen.

Kuchen mindestens vier Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Erdbeertorte



Kompakte und fruchtige Torte

Ganz passend zum Sommerbeginn und somit zur warmen Jahreszeit gibt es auch wieder frisches Obst bei Discounter und Supermarkt. So auch frische Erdbeeren.

Diese werden als erstes einmal zu einer leckeren, fruchtigen und leicht süßen Torte verarbeitet.

Hauptzutat für die Füllmasse ist 1 kg Naturskyr, die Torte wird also fest und kompakt.

Aber eben durch die pürierten Erdbeeren sehr fruchtig.

Und ein wenig zusätzliche Süße liefert der Vanillezucker, vor einigen Wochen aus leeren Vanilleschoten und Zucker in einem

Vorratsglas selbst hergestellt.

Und eine kleine Geschmacksbeigabe in Form von Kakao bekommt die Torte dann noch durch das Topping.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 kg Skyr (2 Becher à 500 ml)
- 500 g Erdbeeren
- 2 EL (echter) Vanillezucker
- 15 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- etwas Kakao

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mit Kakao leicht bestäubt

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in eine Schüssel geben. In einer Küchenmaschine fein zu Mus pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Erdbeermus in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zum Mus geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Skyr nach und nach ebenfalls dazugeben und auch gut verquirlen.

Zucker dazugeben und vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform gießen und verteilen.

Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Kakao in ein feines Küchensieb geben und vorsichtig über der Torte verteilen.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schwarze-Johannisbeer-Torte

mit Quark



Im Gegenlicht ...

Ich habe aus einer Zubereitung einer Torte vor kurzem gelernt.

Verwendet hatte ich für die Füllmasse keine festeren Zutaten wie Quark oder Frischkäse. Sondern Buttermilch. Und für diese flüssige Zutat war dann die Menge der verwendeten Gelatine zu wenig. Die Torte hatte keinen Stand und Festigkeit.

Für dieses Rezept verwende ich zwar festeren Skyr als Hauptzutat der Füllmasse. Aber auch für Fruchtigkeit und Süße flüssigen Sirup aus schwarzer Johannisbeere.

Zusammen ergibt das eine Füllmasse von 1,7 kg, so sollten es auch 17 Blatt Gelatine sein. Ich bin den sicheren Weg gegangen und habe 2 Blatt Gelatine mehr verwendet. Wegen des großen Anteils der flüssigen Zutat des Sirups.

Und so gelingt die Torte auch gut. Ist schmackhaft, süß und

lecker und hat einen guten Geschmack nach Johannisbeere.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 kg Skyr (2 Becher à 500 ml)
- 1 Flasche Schwarzer-Johannisbeer-Sirup (0,7 l)
- 19 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Lecker, süß und fruchtig

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Sirup in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in den Sirup geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Skyr nach und nach dazugeben und ebenfalls gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen. Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Honigmelone-Quark-Torte mit Kakao

Ich habe aus meinem Fehler gelernt. Und eine neue Torte mit Honigmelone zubereitet. Nach dem Fehler, dass ich bei der letzten Torte mit Honigmelone zu wenig Gelatine verwendet habe, diese trotz Kühlung im Kühlschrank langsam in sich zusammensank und nur noch für ein Dessert in einer Schale zu gebrauchen war.



Mit Kakao bestäubt

Dieses Mal habe ich genügend Gelatine verwendet. Und habe als Hauptzutat für die Füllmasse keine (flüssige) Buttermilch verwendet, sondern festen, kompakten Quark mit 40 % Fettanteil.

Und die beiden Honigmelonen habe ich nicht wie beim letzten Mal komplett püriert. Sondern ich habe nur aus einer Honigmelone ein Fruchtmus püriert. Die andere Honigmelone habe ich in festem Zustand als kleine Stückchen in die Füllmasse hinzugegeben.

Der Quark, 1 kg, zusammen mit dem Melonenmus, 0,8 ml, ergibt eine Füllmasse von 1,8 kg. Das bedeutet, mindestens 18 Blatt Gelatine. Um auf der sicheren Seite zu sein, habe ich 20 Blatt verwendet.

Und ich habe die Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen. Nach 4 Stunden Kühlung erschien sie mir beim

Fingerdrucktest noch etwas zu schwammig.

Und dieses Mal ist die Torte sehr gut gelungen. Schmackhaft, lecker und vor allem kompakt. Aber bewahren Sie sie dennoch im Kühlschrank auf, sie ist trotz Festigkeit und Stabilität eben ein wenig fragil, was Torten so an sich haben. Zumal der Tortenboden bei dieser Zubereitung sehr dünn ist, denn ich habe einen Tortenboden aus Butterkeksen und Margarine zubereitet.

Und nehmen Sie für die Garnitur, für die ich Kakao mit dem Küchensieb auf die Oberfläche der Torte auftrage, nicht zu viel davon. Kakao ist leicht bitter und übertönt sonst den leckeren, fruchtigen Geschmack der Torte.

Die Torte hat bei Geschmack und Konsistenz eine gewisse Affinität zu einem Tiramisu. Der Butterkeks im Tortenboden ähnelt etwas dem Löffelbiskuit, der Quark dem italienischen Ricotta und bei beiden Speisen dient Kakao obenauf zum Garnieren.

Vielleicht können Sie sich das als Ratschlag merken: Wenn Sie unsicher sind, ob eine bestimmte Anzahl von Blättern Gelatine für eine bestimmte Menge von Füllmasse reicht oder nicht, dann legen Sie besser noch einige Blätter oben drauf. Dann sind Sie auf der sicheren Seite!

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 2 Honigmelonen
- 1 kg Quark (40 % Fett)
- 20 Blatt Gelatine

Zusätzlich:

- 2 TL Kakao (zum Backen)

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



Dieses Mal gut und schmackhaft gelungen

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Melonen achteln, das Kerngehäuse entfernen und schälen.

Dann die Achtel längs nochmals halbieren und dann quer in kurze Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Die Hälfte der Melonenstücke einige Minuten in der Küchenmaschine zu einem Mus pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Etwas Mus mit 250 g Quark in einem Topf verrühren und leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in die Quark-Mus-Masse geben und gut mit dem Schneebesen verrühren.

Restlichen Quark dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

Melonenstücke dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben und vermischen.

Füllmasse in die Tortenform gießen und gut verteilen.

Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank aufbewahren.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Kakao in ein Küchensieb geben und Torte obenauf vorsichtig mit dem Kakao bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Honigmelone-Buttermilch-Torte mit Erdnuss-Crunch

Diese Torte schmeckt zwar sehr gut, sie ist jedoch wie in diesem Rezept beschrieben nur bedingt gelungen.



Man sieht der Torte die fehlende Stabilität an
Ich habe für die Füllmasse 1 l Buttermilch verwendet. Und zwei reife Honigmelonen.

Ich hätte anstelle der flüssigen Buttermilch besser 1 l Quark verwenden sollen. Dann hätte die Füllmasse eine bessere Festigkeit und Stabilität.

Und außerdem ist die verwendete Menge an Gelatine nicht genug.

Die beiden Honigmelonen ergeben nach dem Pürieren in der Küchenmaschine eine Masse von 1,5 l. Diese ist allerdings nicht flüssig wie die Buttermilch. Sondern eher ein sämiger Brei.

Für die Masse: 1 l Buttermilch + 1,5 l Melonenbrei = 2,5 l Füllmasse hätte ich eigentlich 25 Blatt Gelatine verwenden müssen (1 Blatt Gelatine für 100 ml Flüssigkeit). Hätte, hätte, Fahrradkette. □ Habe ich aber nicht. Da der Melonenbrei sehr kompakt ist, ging ich davon aus, dass etwas weniger Gelatine ausreichend sei, und verwendete nur 20 Blatt

Gelatine. Da habe ich falsch gedacht.

Um es kurz zu machen: Verwenden Sie 25 Blatt Gelatine für diese Masse, dann gelingt die Torte in der hier beschriebenen Weise. Und vielleicht auch Quark anstelle von Buttermilch. Denn die Torte schmeckt sehr gut und ist nicht zu süß.

Aufbewahrung aber unbedingt im Kühlschrank!

Es ist auch die Torte mit der bisher größten Füllmasse, die ich je zubereitet habe, immerhin – wie oben erwähnt – 2,5 l. Da darf einem schon einmal ein kleiner Fauxpas unterlaufen. □

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 2 Honigmelonen
- 1 l Buttermilch (*Korrektur: 1 l Quark*)
- 20 Blatt Gelatine (*Korrektur: 25 Blatt Gelatine*)
- 100 g Erdnüsse mit Wasabi-Hülle (1 Packung)

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



Trotzdem schmackhaft

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Melonen putzen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Dann die Viertel nochmals längs teilen, schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

In der Küchenmaschine zu einem Brei verarbeiten.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken und nach und nach in die Buttermilch geben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Melonenbrei dazugeben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte für mindestens vier Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank geben.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Erdnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Crunch über die Torte verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schwarze-Johannisbeere-Quark-Torte



Dieses Mal mit leichter Süße

Diese Torte schmeckt außergewöhnlich gut.

Kein Wunder, habe ich doch einmal ein kleine Regel von mir durchbrochen und eine süße Torte zubereitet. Schmeckt zwar sehr gut, hat aber eben auch wieder mehr Kalorien und gibt damit Hüftgold.

Für die Füllmasse habe ich eine halbe Flasche dickflüssigen Schwarze-Johannisbeere-Sirup verwendet. Er gibt der Torte ihre rote Farbe , den Geschmack und die Süße.

Des weiteren habe ich 1 kg Quark verwendet. Und zwar mit 40 % Fett. Fett ist ein Geschmacksträger, und somit schmeckt die Torte noch besser.

Insgesamt ergibt dies eine Füllmasse von 1,4 l. Da aber der Quark von seiner Konsistenz doch sehr fest und kompakt ist, kann ich die Blattgelatine auf 12 Blätter reduzieren, und die Torte wird im Kühlschrank doch fest und kompakt.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 kg Quark (40 % Fett)
- 400 ml Schwarzer-Johannisbeere-Sirup
- 12 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Schöne, leckere Torte

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Sirup in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in den Sirup geben und dabei mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Quark dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen gut verrühren.

Füllmasse auf den festen Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte mindesten 4 Stunden, besser noch über Nacht, in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Heidelbeer-Torte



Leckere Torte

Ein Rezept für eine leckere Beeren-Torte.

Das Besondere an der Torte ist das, dass ich sowohl flüssige Beeren in Form von Beeren-Buttermilch verwende, als auch Beeren als frische Heidelbeeren.

Das Ergebnis ist eine sehr leckere, wohlschmeckende und fruchtige Torte.

Unbedingt zubereiten!

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Beeren-Buttermilch (2 Becher à 500 ml)
- 500 g frische Heidelbeeren
- 14 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mit vielen Beeren

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Beeren kurz in der Küchenmaschine grob zerkleinern.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in die Buttermilch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Heidelbeeren zur Buttermilch geben.

Füllmasse auf den Tortenboden geben.

Torte mindestens vier Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank erhitzen lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Pfirsich-Kokosnuss-Torte



Schöne Torte mit pürierten Pfirsichen

Pfirsiche und Nektarinen sind ja derzeit aus südlichen Ländern schon auf dem Markt zu bekommen.

Also habe ich einmal einige Pfirsiche eingekauft. Und bereite damit eine leckere Torte zu.

Zu Pfirsichen passt Kokosnuss ganz gut. Also habe ich einfach für mehr Volumen und Flüssigkeit in der Füllmasse einen großen Becher Kokos-Quark gekauft, den ich zusätzlich zum Pfirsichmus in die Füllmasse gebe.

Ansonsten wird noch der Tortenboden ganz nach dem Grundrezept aus Toastbrot und Margarine zubereitet. Fertig ist die leckere Torte.

Sie sollte mindestens vier Stunden im Kühlschrank erhärten – am besten noch über Nacht.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 8 Pfirsiche
- 500 g Kokos-Quark (1 Becher)
- 9 Blatt Gelatine

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



Mit Pfirsich- und leichtem Kokosgeschmack
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pfirsiche entkernen, vierteln, dann grob zerkleinern und in
eine Schüssel geben.

Pfirsiche in einer Küchenmaschine zu einem Mus pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Quark in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in den Quark geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Dann Pfirsichmus dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen alles gut verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte mindestens vier Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Sauerkirsch-Torte



Mit Kirschsafft und ganzen Kirschen

Derzeit ist ja für Kirschen und auch Sauerkirschen keine Saison. Diese sind somit erst im Spätsommer frisch zu bekommen.

Aber eine leckere Torte kann man doch auch mit Obst aus dem Glas oder der Dose zubereiten. Warum denn eigentlich nicht?

Also wird hier ein Glas mit Sauerkirschen verwendet. Das sind etwa 400 g Sauerkirschen (das so genannte Abtropfgewicht) und etwa 400 ml Kirschsafft.

Für die Füllmasse der Torte verwende ich dieses Mal 1 kg Quark, mit hohem Fettanteil von 40 %, denn Fett ist ja auch ein Geschmacksträger. Und ich will nicht so f...trockenen Quark mit 0,3 % Fettanteil verwenden.

Da Quark außerdem von der Konsistenz her sehr viel kompakter und stabiler ist als z.B. Joghurt oder Buttermilch, kann ich

auf einige Blätter Gelatine verzichten.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 800 g Sauerkirschen (1 Glas)
- 1 kg Quark (40 % Fett, 2 Packungen à 500 g)
- 12 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mit leckeren Sauerkirschen

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Kirschsafft durch ein Küchensieb in eine Schüssel gießen und dabei die Kirschen zurückhalten.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser eineichen.

Saft in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand auspressen und nach und nach mit dem Schneebesen im Kirschsft verrühren.

Quark nacheinander in den Saft geben und ebenfalls mit dem Schneebesen gut verrühren.

Alles leicht erhitzen.

Kirschen in die Füllmasse geben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Traubentorte mit Milchreis und Buttermilch



Leichte Süße durch pürierte Trauben

Milchreis eignet sich nicht nur, um ihn in Milch zu kochen und dann süß mit Zucker und Zimt als solchen als Dessert zu servieren.

Da ich des öfteren Torten mit einer Füllmasse aus Milchprodukten zubereite – Sahne, Buttermilch, Joghurt, Skyr, Schmand oder Quark –, eignet sich Milchreis natürlich auch für eine Torte.

Der Vorteil ist dann auch, dass man bei der Torte ein wenig zu beißen und einen leichten Crunch hat.

Gekocht wird der Milchreis in Buttermilch. Beides wird dann für die Füllmasse verwendet.

Für ein wenig Süße und Geschmack kommt noch ein Pfund helle Trauben hinzu, die geputzt und in der Küchenmaschine zu einem feinen Brei püriert werden.

Da man mit Buttermilch, Milchreis und Traubenbrei eine große

Menge für die Füllmasse zusammenbekommt, erhält man auch eine große, stattliche, wohlschmeckende Torte.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Buttermilch (2 Becher à 500 ml)
- 125 g Bio-Milchreis
- Salz
- 500 g helle Trauben
- 15 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mit Buttermilch

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

500 ml Buttermilch in einem Topf erhitzen.

Milchreis und eine Prise Salz hineingeben.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Dabei des öfteren mit dem Kochlöffel umrühren.

Milchreis etwas erkalten lassen.

Trauben putzen und in der Küchenmaschine zu einem Brei pürieren.

Blattgelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Restliche Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine ausdrücken, nach und nach in die Buttermilch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Milchreis mit dem Rest der Buttermilch, sofern er die Milch nicht komplett aufgesogen hat, und den Traubenbrei hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Mindestens vier Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank erkalten und erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Honigmelontorte



Sehr geschmeidig durch Sahne

Eine Torte mit vielen Milchprodukten für die Füllmasse.

Neben Skyr kommen auch Natur-Joghurt und Sahne hinein.

Besonders die Sahne verleiht der fertigen Torte eine gewisse Leichtigkeit und Geschmeidigkeit.

Und für etwas Frucht und Süße sorgt eine pürierte Honigmelone.

Am besten lässt man Zucker für die Füllmasse weg, denn dann hat man auch gleich eine Torte mit wenigen Kalorien und für den schlanken Bauch.

Bei einer Füllmasse von insgesamt 2 l bekommt man auch eine ordentliche, schöne und große Torte.

Und das passt natürlich auch zum heutigen Muttertag, an dem man seiner Mutter ein leckeres Stück dieser Torte servieren kann.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 ml Skyr (1 Becher)
- 500 ml Natur-Joghurt (1 Becher)
- 200 ml Sahne
- 1 Honigmelone (ergibt etwa 800 g pürierte Melonenmasse)
- 20 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 4 Std.



Leichte Süße durch pürierte Honigmelone

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Honigmelone schälen, vierteln und vom Kerngehäuse entfernen.

In kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Melonenstücke in der Küchenmaschine zu einem Brei pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Skyr, Joghurt und Sahne in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine blattweise ausdrücken, nach und nach in die Milchprodukte-Masse geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Melonenmasse dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

Masse auf den Tortenboden in die Spring-Backform geben und verteilen.

Mindestens vier Stunden, am besten aber über Nacht im Kühlschrank erkalten und erhärten lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Torte im Kühlschrank aufbewahren.

Rührkuchen mit Rhabarber



Trotz Experiment gelungen

Bei diesem Rezept musste ich unbeabsichtigt ein Experiment wagen.

Ich hatte keine Margarine für den Rührteig vorrätig. Und mein Discounter, bei dem ich diese immer einkaufe, hat seit bestimmt zwei Wochen Lieferschwierigkeiten wegen Pandemie und Krieg. Auch Mehl ist seit zwei Wochen nicht mehr lieferbar.

Also habe ich schnell einmal in meiner Küche und Vorratskammer geschaut, was ich alternativ zur Verfügung habe.

Da wäre einmal Olivenöl aus der Flasche. Aber flüssiges Öl für einen Rührteig zu verwenden schien mir nicht so zu passen.

Und ich hatte noch in der Vorratskammer festes Pflanzenfett, das ich normalerweise zum Frittieren verwende. Beim Recherchieren nach einer Tauglichkeit dieses Fettes für das Backen stieß ich zumindest darauf, dass Kokosfett als festes Pflanzenfett durchaus zum Backen geeignet ist. Das Pflanzenfett, das ich vorrätig hatte, bestand aber zum größten

Teil aus Palmfett.

Und ich fand den Hinweis, dass Margarine zu 80 % aus Fett, jedoch zu 20 % aus Wasser besteht. Somit wurde angeraten, bei festem Pflanzenfett dies auch zu beachten, dieses nur zu 80 % zu verwenden und den restlichen Teil von 20 % an Wasser zum Rührteig hinzuzugeben.

So habe ich es gemacht. Bei 250 g Margarine für einen gewöhnlichen Rührteig bedeutet dies also, 200 g festes Pflanzenfett und 50 ml Wasser.

Und so habe ich den Kuchen auch gebacken.

Als Fazit stelle ich fest: Der Kuchen gelingt, er ist essbar und schmeckt, nur ist der Kuchen sehr krümelig. Also als Notfalllösung ist das feste Pflanzenfett verwendbar, aber nicht unbedingt empfehlenswert.

Und ja, damit ich noch zur besonderen Zutat dieses Rührkuchens komme, ich habe einige Stangen geschälten und kleingeschnitten Rhabarber auf den Rührteig in einer Spring-Backform verteilt und mit dem Stampfgerät leicht in den Teig hineingedrückt, so dass er dort mitgebacken wird und sich mit dem Teig verbindet.

Dann noch den fertig gebackenen und abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben, schon hat man einen leckeren Obst-Rührkuchen, der auch mit der beschriebenen Notfalllösung durchaus gelingt.

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Alternativ:

- Statt 250 g Margarine 200 g festes Pflanzenfett (Palmfett) und 50 ml Wasser

Zusätzlich:

- 3 Stangen Rhabarber
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.



Leicht krümelig, aber schmackhaft

Rhabarber putzen und schälen. Dann in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Festes Pflanzenfett in einer Schüssel in der Mikrowelle bei 800 Watt etwa 1–2 Minuten schmelzen.

Anstelle 250 g Margarine 200 g Pflanzenfett und 50 ml Wasser hinzugeben.

Rührteig etwa 5–10 Minuten in der Küchenmaschine rühren.

Abwechselnd zum Grundrezept eine Spring-Backform mit einem Backpapier auslegen.

Rührteig hineingeben und gut verteilen.

Rhabarberstücke auf dem Rührteig verteilen und mit dem Stampfgerät oder einem anderen geeigneten Gerät etwas in den Teig hineindrücken.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Kuchen aus dem Backofen herausnehmen, gut abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Mandarinen-Torte



Mit Streuseln

Sie verwenden sicherlich ab und zu auch gern frisches Obst für

eine leckere und schmackhafte Torte. So habe ich es bei dieser Torte gemacht. Sie ist einfach zubereitet.

Ich bereite einen Tortenboden zu.

Befülle diesen einfach mit Mandarinspalten.

Gebe einfach Milchprodukte mit Gelatine darüber.

Und erhalte so die gewünschte Festigkeit der Füllmasse.

Für den Kuchenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 1 kg Mandarinen
- 300 ml Buttermilch
- 300 ml Natur-Joghurt
- 6 Blatt Gelatine

Zum Garnieren:

- Milkschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 5 Stdn.



Mit ganzen Mandarinspalten

Kuchenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mandarinen schälen, putzen, in einzelne Spalten zerteilen und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch und Joghurt in einem kleinen Topf erhitzen.

Gelatine nach und nach dazugeben und mit dem Schneebesen gut vermischen.

Füllmasse zu den Mandarinen geben und alles gut vermischen.

Auf dem Kuchenboden verteilen.

Kuchen mindestens vier Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Milkschokoladenstreuseln bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Beeren-Torte



Mit Streuseln garniert

Eine Torte, für die Beeren in zweierlei Hinsicht verwendet werden.

Einmal für die Flüssigkeit der Füllmasse eine Buttermilch, die schon mit Waldbeeren zubereitet ist und die ich in dieser Form gekauft habe.

Dazu aber dann noch zusätzlich für die Füllmasse frische, ganze Heidelbeeren, die ich noch dazu gebe.

Des weiteren noch etwas Sahne, um die Buttermilch ein wenig zu verlängern.

Und natürlich unabdingbar Gelatine zum Verfestigen der

Füllmasse im Kühlschrank.

Der Tortenboden benötigt ja eine Stunde zum Verhärten im Kühlschrank.

Und da ich als Geliermittel pflanzliches Agar Agar verwende, braucht die Torte dann insgesamt nur noch weitere drei Stunden im Kühlschrank, bis dann auch die Füllmasse ausgehärtet ist.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 200 ml Sahne
- 750 ml Buttermilch (mit Waldbeeren)
- 2 Päckchen Agar Agar (für 1 l Flüssigkeit)
- 300 g Heidelbeeren

Zum Garnieren:

- Milkschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 4 Stdn.



Mit frischen Heidelbeeren

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, Agar Agar hineingeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Unter Rühren zwei Minuten kochen.

Vom Herd nehmen.

Die Buttermilch dazugeben und alles gut verrühren.

Dann die ganzen Heidelbeeren dazugeben und alles vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und Torte mindestens drei Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen. Mit Milkschokoladenstreusel bestreuen.

Backform und Backpapier entfernen.

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Obst-Torte



Schön mit Streuseln garniert

Diese Torte beruht darauf, dass ich zu wenig Obst eingekauft hatte. Ursprünglich wollte ich mit Teilen des Obstes eine süß-scharfe Sauce für Pasta zubereiten. Mit Banane, Feige, Kukurma, Curry und Chili.

Dann fiel mir jedoch auf, dass ich eine Torte geplant, dafür aber das notwendige Obst nicht eingekauft hatte.

Also schnell den Plan mit der Pasta umgeändert und eine andere Sauce dafür zubereitet.

Und das vorhandene Obst wanderte alles in die Füllmasse der Torte.

Pomelo red ist übrigens eine sehr große Grapefruit, die meines Wissens aus China kommt. Man schält sie wie gewöhnliche Grapefruits, teilt sie dann in Spalten und schneidet diese

klein.

Und dazu gibt es noch einige frische Feigen und eine reife Banane.

Da ich dieses Mal zum Gelieren pflanzliches Agar Agar verwende, ist diese Torte in drei Stunden im Kühlschrank verfestigt.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 600 g Frischkäse (2 Packungen à 300 g)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 2 Packungen Agar Agar (für 1 l Flüssigkeit)
- 1 Pomelo Red
- 2 Feigen
- 1 Banane

Zum Garnieren:

- Milkschokoladestreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 4 Stdn.



Mit mehreren Obstsorten

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pomelo schälen, in Spalten zerteilen und diese in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Feigen putzen und kleinschneiden.

Banane putzen, schälen und ebenfalls kleinschneiden.

Beides zu der Pomelo geben und alles gut vermischen.

Sahne in einem Topf leicht erhitzen.

Agar Agar dazugeben, mit einem Schneebesen vermischen und unter ständigem Rühren zwei Minuten köcheln lassen.

Frischkäse dazugeben und unterrühren.

Obst dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte im Kühlschrank mindestens drei Stunden erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf

eine Tortenplatte geben.

Mit Milkschokoladestreuseln bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!