

Kokos - Banane - Tarte



Mit Bananen und Kokosraspeln

Die Tarte gelingt wegen der verwendeten Kokosraspeln ein wenig trocken. Denn diese saugen einen großen Teil der Flüssigkeit der Eierstichmasse auf. Das Ganze wird dann natürlich auch noch von den trockenen Kokosraspeln als Dekoration auf dem Kuchen gefördert. Vielleicht sollte man bei der Tarte noch zusätzlich mit etwas Kokosnussmilch arbeiten, um sie saftiger zu bekommen. Oder zumindest ein zusätzliches Ei hinzugeben.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 7 überreife Bananen
- 100 g Kokoskrapseln

Zum Dekorieren:

- Kokosraspeln

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Leider ein wenig trocken

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, putzen, längs vierteln und quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben. Kokosraspeln dazugeben. Eierstich hinzugeben. Alles gut mit dem Backlöffel vermischen.

Masse auf den Mürbeteig in der Spring-Backform geben und gut verteilen.

Tarte auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Kokosraspeln dekorieren. Backform entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Papaya-Melone-Tarte



Schöne, flache Tarte

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 Papaya
- 1/2 Honigmelone

Für die Dekoration:

- 50 g Blockschokolade

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Mit geraspelter Schokolade bestreut

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Obst schälen, Kerngehäuse entfernen und Obst in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Eierstich zubereiten und zum Obst geben. Alles gut vermischen.

Füllasse auf den Mürbeteig in der Backform geben und gut verteilen. Die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Blockschokolade in der Küchenmaschine fein raspeln. Tarte damit garnieren.

Stückweise anschneiden. Servieren. guten Appetit!

Gedeckter Obstkuchen mit Pflaumen, Heidelbeeren und Weintrauben



Leckerer Obstkuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Streusel:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 300 g halbe Pflaumen (Glas)
- 125 g Heidelbeeren (Glas)
- 500 g weiße Weintrauben

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Mit knusprigen Streuseln

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Streusel für den Belag nach dem Grundrezept zubereiten.

Einlegewasser der Pflaumen abschütten. Pflaumen kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Weintrauben vierteln und zu den Pflaumen geben.

Saft der Heidelbeeren abschütten. Heidelbeeren dazugeben.

Obst gut vermischen. Auf den Mürbeteig in der Backform geben. Gut verteilen. Streusel obenauf geben und verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tarte mit Kokosraspeln, Heidelbeeren und Himbeeren



Leckere Tarte

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Eierstich:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 100 g Kokosraspeln
- 250 g Himbeeren (2 Schalen à 125 g)
- 250 g Heidelbeeren

Zum Dekorieren:

- 100 g Schokoladenstückchen

Zubereitungszeit: Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit Obst und Kokos

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich herstellen.

Kokosraspeln, Himbeeren und Heidelbeeren in eine Schüssel geben und gut vermischen. Eierstich dazugeben und nochmals gut vermischen.

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

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

Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit den Schokoladenstückchen bestreuen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfel-Haselnuss-Tarte



Schmackhafte Variante
Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 6 Äpfel
- 200 g Haselnüsse

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Mit Äpfeln und Haselnüssen

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Viertel längs in feine Scheiben schneiden, quer in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Haselnüsse in einer Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Zu den Äpfeln geben und gut vermischen.

Den Eierstich für die Tarte zubereiten. Zu der Apfel-Haselnuss-Masse geben und alles gut vermischen.

Masse auf den Mürbeteig in der Backform geben und verteilen.

Die angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tonkabohne-Vanille-Plätzchen



Mit Tonkabohne und Vanille

Zutaten (80 Plätzchen):

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 4 Tonkabohnen
- 2 Vanilleschoten
- 2 Msp. Backpulver
- 1 große Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 2 x 15 Min. bei 180 °C Umluft

Zubereitung:

Tonkabohnen auf einer feinen Muskatreibe in eine Schale reiben. Vanilleschoten längs halbieren, das Mark herauskratzen und ebenfalls in die Schale geben. Vanilleschoten quer kleinschneiden und zusammen mit Zucker in ein wiederverschließbares Gefäß geben, um frischen Vanillezucker zuzubereiten.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Zwei Stücke Backpapier auf zwei Backbleche legen.

Ein großes Arbeitsbrett bemehlen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Hälfte des Teigs auf dem Arbeitsbrett 2–3 mm dick mit dem bemehlten Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Restlichen Teig der Teighälfte dann in mehreren Arbeitsschritten wieder mit dem Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Die Hälfte des Teigs ergibt etwa 40 Plätzchen. Jeweils 20 Plätzchen auf ein Backblech legen.

Backbleche auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backbleche herausnehmen, Plätzchen vom Backblech nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Einen zweiten Durchgang für die zweite Hälfte des Teiges für weitere insgesamt 40 Plätzchen vornehmen.

Lebkuchen-Plätzchen



Die Weihnachtsbackstube ist eröffnet – die Ausbeute
Zutaten (80 Plätzchen):

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 20 g Lebkuchengewürz
- 1 gehäufter TL Zimt
- 2 Msp. Backpulver
- 1 große Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 2 x 15 Min. bei 180 °C Umluft

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu

einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Zwei Stücke Backpapier auf zwei Backbleche legen.

Ein großes Arbeitsbrett bemehlen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Hälfte des Teigs auf dem Arbeitsbrett 2–3 mm dick mit dem bemehlten Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Restlichen Teig der Teighälfte dann in mehreren Arbeitsschritten wieder mit dem Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Die Hälfte des Teigs ergibt etwa 40 Plätzchen. Jeweils 20 Plätzchen auf ein Backblech legen.

Backbleche auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backbleche herausnehmen, Plätzchen vom Backblech nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Einen zweiten Durchgang für die zweite Hälfte des Teiges für weitere insgesamt 40 Plätzchen vornehmen.

Apfeltarte mit Schokolade und Cognacrosinen



Leckere Apfeltarte

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 4 Äpfel
- 125 g Rosinen
- 200 ml Cognac
- 100 g Blockschokolade

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Mit Schokolade und Rosinen

Zubereitung:

Rosinen in eine Schale geben, Cognac darüber verteilen und 1 Stunde ziehen lassen.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten.

Blockschokolade in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in schmale Spalten und dann in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rosinen ohne Cognac zu den Apfelstücken geben. Schokolade dazugeben. Eierstich hinzugeben. Alles gut vermischen. Auf den Mürbeteigboden in der Backform geben und gut verteilen.

Die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Backform entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Quark-Bananen-Kuchen



Exzellenter Kuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 6 Bananen
- 500 g Quark
- 200 ml Milch
- 2 EL Vanillezucker
- 4 gehäufte EL Speisestärke

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Leckerer Bananengeschmack

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in schmale Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Quark in eine Schüssel geben. Milch dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Vanillezucker und Speisestärke dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

Bananen dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Masse auf den Mürbeteig in der Spring-Backform geben und verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen und Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Gedeckter Apfelkuchen mit Limette



Leckerer gedeckter Apfelkuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Streusel:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 6 sauer-süße Äpfel
- 2 Bio-Limetten

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Mit Limette für etwas Säure

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Streusel nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Schale der Limetten auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Limetten auspressen und Saft dazugeben. Vermischen.

Apfelscheiben in zwei großen Ringen auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform aneinanderreihen. Limettenabrieb und -saft mit einem Teelöffel auf den Apfelscheiben verteilen. Streusel darüber verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Tarte mit Apfel, Banane und Kürbis



Mit Obst und Gemüse

Zugegeben, mir kam diese Kombination zuerst auch etwas merkwürdig vor, als mir die Idee dazu kam. Also eine Mischung aus Obst und Gemüse. Aber alle drei Zutaten kann man für Tartes verwenden. Und auch der Kürbis ist für andere Zubereitungen wie Rührkuchen geeignet.

Aber die Kombination von allen Dreien? Ich muss Sie überzeugen, das nachzubacken. Denn es passt. Alle drei Zutaten passen gut zueinander. Und man kann sie gut kombinieren. Alle drei Zutaten feingerieben in der Küchenmaschine respektive die Banane sehr kleingeschnitten. Und dann mit der Grundfüllmasse einer dünnen Tarte vermischt, dem Eierstich.

Es schmecken alle drei Zutaten gut heraus. Man hat die Süße der Banane und des Apfels. Und man hat das eher Erdige, aber auch wenig Fruchtige des Kürbis. Probieren Sie es aus!

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 großer Apfel
- 2 reife Bananen
- 1/2 eines großen Hokkaidokürbis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C Umluft



Exzellent und fruchtig-frisch
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Apfel und Bananen schälen.

Apfel vierteln und Kerngehäuse entfernen. In der
Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Kürbis entkernen. Ebenfalls in der Küchenmaschine fein in eine
Schale reiben.

Bananen längs vierteln, dann quer in sehr kleine Stücke
schneiden.

Bananen, Apfel und Kürbis in eine Schüssel geben und gut
vermischen.

Eierstichmasse dazugeben und ebenfalls mit dem Backlöffel
alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der gefetteten Spring-Backform
geben und gut verteilen.

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

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Gemüsetarte

Nach langer Zeit wieder einmal eine Tarte. Diesmal pikant und herzhaft mit zerkleinertem Gemüse. Nach den vielen Torten und Rührkuchen in der letzten Zeit eine gelungene Abwechslung.



Leckere Gemüsetarte

Sie bereiten doch sicherlich auch gern ab und zu eine flachen, wohlschmeckende Tarte zu? Lieber süß und lecker? Oder darf sie

auch einmal pikant und herzhaft sein?

Dann probieren Sie diese Tarte doch einfach aus. Sie werden verwundert sein, wie lecker sie schmeckt, vor allem gut gekühlt aus dem Kühlschrank.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 rote Spitzpaprika
- 1/2 gelbe Zucchini
- 3 Lauchzwiebeln
- eine große Portion Buschbohnen
- einige große Röschen Romanesco

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C



Mit viel zerkleinertem Gemüse
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse putzen und grob zerkleinern. In der Küchenmaschine grob zerreiben. Gemüse in eine Schüssel geben.

Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten und zum Gemüse geben. Alles gut vermischen.

Gemüse-Eierstich-Masse auf den Mürbeteig in der Spring-Backform geben. Gut verteilen.

Die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Tarte im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!

Bananen-Mandarinen-Tarte

Manche Obstsorten kann man gut kombinieren. Manche weniger gut. Bei den vorhandenen Bananen und den Mandarinen aus der Dose trifft ersteres zu. Also kommen beide, miteinander vermischt, auf den Boden einer Tarte.

Der Boden der Tarte wird erwartungsgemäß aus einem schönen Mürbeteig zubereitet.



Mit Bananen und Mandarinen

Und nach dem Backen kommen noch viele Schokoladenraspeln für etwas schokoladigen Geschmack auf die Tarte.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 7 Bananen
- 500 g Mandarinen (1 Dose à 800 g)

Zusätzlich:

- Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, putzen, längs vierteln, dann quer in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Saft der Mandarinen entfernen – lässt sich gut als Fruchtsaft trinken und genießen –, Mandarinen zu den Bananenstücken geben und alles vermischen.

Eierstichmasse nach dem Grundrezept zubereiten, zu dem Obst geben und alles gut vermischen. Auf den Mürbeteig in der Springbackform geben und alles gut verteilen.

Backofen die oben angegebene Backdauer backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Schokoladenraspeln darüber verteilen. Backform und -papier entfernen und Tarte auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Tarte im Kühlschrank aufbewahren. Guten Appetit!

Gedeckter Apfelkuchen



Feiner Kuchen

Einen solchen Kuchen habe ich bisher noch nicht zubereitet. Einen gedeckten Apfelkuchen mit viel Streusel oben auf den Äpfeln schon.

Aber nicht einen solchen Kuchen. Hier wird der Mürbeteig einfach doppelt zubereitet. Dann halbiert. Man nimmt eine Hälfte für den Boden mit dem Rand. Und füllt dann die Äpfelmasse mit den Cranberries hinein und verteilt alles gut.

Dann aber kommt die zweite Hälfte des Mürbeteigs, den man zuvor nur auf dem Boden der Springbackform aus- und flachgedrückt hat, ins Spiel. Er ist kreisrund wie der Boden und hat den Durchmesser der Springbackform. Und so kommt er einfach oben auf den ganzen Kuchen und die Äpfelmasse. Und

wird etwas festgedrückt, so dass er den Kuchen oben komplett abschließt.

Und so können Sie den Kuchen dann backen. Und haben einen leckeren Apfelkuchen. Aber gedeckt.



Mit Äpfeln und Cranberries

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#), doppelte Menge

Für den Belag:

- 5 Äpfel
- 150 g Cranberries (getrocknet, gezuckert und zerkleinert, 2 Packungen à 75 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C

Mürbeteig nach dem Grundrezept in doppelter Menge zubereiten.

Äpfel entstielen, schälen, Kerngehäuse entfernen, in acht Spalten schneiden und diese quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Cranberries dazugeben und untermischen.

Eine Hälfte des Mürbeteigs nur auf dem Boden der Spring-Backform ausbreiten, flachdrücken und auf die kreisförmige Form bringen. Vom Boden herunternehmen

Zweite Hälfte des Mürbeteig in die Spring-Backform geben und normal mit Boden und Rand ausdrücken. Den Belag hineingeben und gut verteilen. Zweite kreisförmige Hälfte des Mürbeteigs oben auflegen und gut fest drücken. Die angegebene Zeit im Backofen auf mittlerer Ebene backen.

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

Pastinakentarte

Diese Tarte verdient ihren Namen wirklich. Sie ist dünn, wie eine Tarte eben sein soll.



Feine, dünne Tarte

Dieses Mal Pastinaken anders als Backwerk zubereitet und gebacken. Nicht in der Küchenmaschine fein gerieben und in einem Rührkuchen anstelle eines Teils des Weizenmehls mitgebacken.

Nein, dieses Mal zwar auch feingerieben. Aber zu einem Eierstich, der ja immer Grundlage für eine Tarte ist, hinzugegeben, vermischt und als Tarte mit einem Mürbeteig gebacken.

Schmeckt sehr gut, hat eben einen leicht pikanten, weil gemüsigen Geschmack und Charakter.

Ich kann Ihnen nur empfehlen, gehen Sie zum Discounter, kaufen Sie ein Pfund Pastinaken und backen Sie die Tarte sofort nach! Sehr lecker.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 500 g Pastinaken

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C



Lecker und gemüsig

Pastinaken putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein reiben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Pastinaken zur Füllmasse geben, alles gut vermischen und auf

den Mürbeteig in der Backform geben.

Tarte die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Ananas - Himbeer - Rhabarber - Kuchen

Sie kennen das Prinzip, mit einem gewöhnlichen Mürbeteig einen Boden zu backen. Diesen dann mit frischem, kleingeschnittenem Obst zu belegen. Und das Ganze dann mit einem Tortenguss zu übergießen, um dann den Kuchen und somit den Guss dann noch einige Zeit im Kühlschrank erhärten zu lassen.



Mit drei Obstsorten

Für diesen Tortenguss, der im Grund nichts anderes als Speisestärke ist, greift man ja gern bequemerweise auf diese kleinen Päckchen von namhaften Herstellern mit einer Portion eines Tortengusses für einen Kuchen zurück.

Das lässt sich auch anders bewerkstelligen. Für den Guss benötigt man nur Speisestärke. Und einen Obstsaft Ihrer Wahl. In diesem Fall ist es eine Packung mit Rhabarbersaft. Der Saft hat den Vorteil, dass er zusätzlich noch Fruchtigkeit und Säure zum Kuchen hinzugibt, was diesen nochmals schmackhafter macht.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 3/4 frische Ananas

- 1 Schale Himbeeren (250 g)

Für den Guss:

- 500 ml Rhabarbersaft
- 5 gehäufte EL Speisestärke

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min.
| Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.*



Mit feinem Obstguss

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Diesen trocken, sozusagen ohne Belag, im Backofen ausbacken.

Strunk und Grünteil der Ananas abschneiden. Ananas schälen. Quer in dünne Scheiben schneiden. Diese wiederum in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Himbeeren dazugeben. Alles gut vermischen.

400 ml Rhabarbersaft in einem Topf erhitzen. Restlichen Saft

mit Stärke in einer Schale mit dem Schneebesen verquirlen. Topf vom Herd nehmen. Saft-Stärke-Mischung dazugeben, mit dem Schneebesen vermischen und auf dem Herd nochmals unter Rühren zum Kochen bringen.

Obstmischung auf den Mürbeteig geben und gut verteilen. Guss vorsichtig auf die Obstmischung geben und verteilen.

Kuchen mindestens drei Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und -papier entfernen, Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!