Birnen-Tarte

Eine süße Tarte. Mit Mürbeteig und vielen Birnenstückchen.

Solch ein Obstkuchen oder -tarte hat einen großen Vorteil, man kann dafür auch schon leicht verdorbenes Obst verwenden und dennoch einen leckeren, süßen Kuchen oder Tarte daraus zubereiten und backen.

Einfach das jeweilige Obst putzen, gegebenenfalls schälen, die verdorbenen, braunen Stellen wegschneiden, das Obst in kleine Stücke schneiden und für die Zubereitung eines Kuchens oder einer Tarte verwenden.

Und die Verwendung von Backpapier in einer Spring-Backform wie für diese Tarte anstelle des Einfettens der Backform hat wirklich große Vorteile. Erstens bekommt man die Tarte sehr leicht vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter, um sie abkühlen zu lassen und dann das Backpapier unter der Tarte hervorzuziehen. Und zum anderen hat man ja die Backform mit Backpapier ausgekleidet, sie also nicht eingefettet. Somit fällt das Spülen der Backform nach dem Backen weg und man kann sie direkt wieder ungespült für die nächste Tarte oder Kuchen verwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:587]

Melone-Orangen-Tarte

Die wöchentliche Tarte zum Wochenende.

Dieses Mal eine süße Tarte mit Honigmelone und Orangen.

Leider ist die Füllmasse nach dem Hinzufügen von Honigmelone

und Orangen etwas flüssig. Der Eierstich der Füllmasse aus Eiern und Schlagsahne wird beim Backen leider nicht komplett fest. Die Tarte ist jedoch nicht misslungen, nur die Füllmasse ist leicht flüssig, aber sie schmeckt trotzdem sehr gut.

Ich gebe keinen zusätzlichen Zucker in die Füllmasse, um diese süßer zu machen. Die Honigmelone und die Orangen bringen genügend Süße mit.

[amd-zlrecipe-recipe:578]

Gedeckter Bananen-Kuchen

Mein wöchentlicher Kuchen zum Wochenende.

Dieses Mal mit Bananen.

Eine Tarte wollte ich nicht zubereiten. Ich entschied mich für einen gedeckten Kuchen mit Mürbeteig und Streuseln obenauf.

Ich habe die in Scheiben geschnittenene Bananen auch nicht schön nebeneinander im Kreis in den Mürbeteig gegeben, sondern einfach die Bananenscheiben sozusagen hineingekippt und mit dem Backlöffel gut verteilt.

Dann kommen die Streusel obenauf.

Ein sehr leckerer und schmackhafter Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:569][amd-zlrecipe-recipe:569]

Gedeckter Apfelkuchen XXL

Der allwöchentliche Kuchen zum Sonntag.

Vor kurzem habe ich ja eine Kürbis-Tarte XXL gebacken, weil ich einen Hokkaido-Kürbis mit satten 1,5 kg Gewicht verarbeiten wollte.

Nun, dieses Mal trifft es mit dieser Bezeichnung einen Apfelkuchen.

Ich hatte 10 Äpfel vorrätig. Ich esse sehr wenig Obst aus der Hand so nebenher. Sondern verwende es dann meistens gleich für einen Obstkuchen.

So auch dieses Mal.

Ich wollte alle Äpfel verarbeiten. Und 10 Äpfel sind von der Menge her recht viel für einen normalen Apfelkuchen.

Also habe ich einen gedeckten Apfelkuchen gebacken, für den ich nicht eine Lage in zwei Kreisen angeordneten Apfelspalten verwendet habe. Nein, die Menge an Äpfeln erlaubte es, dass ich zwei Lagen an Apfelspalten übereinander schichten konnte.

Und dann natürlich noch dazu eine Schicht Streusel obenauf.

Fertig ist ein schmackhafter, sehr hoher gedeckter Apfelkuchen.

Unbedingt nachbacken!

[amd-zlrecipe-recipe:554]

Kürbis-Tarte XXL

Ich hatte einen schönen, großen Hokkaido-Kürbis. Mit satten 1,5 kg Gewicht.

Diesen wollte ich natürlich komplett verwerten und zubereiten und nicht nur z.B. die Hälfte davon.

Da die Menge des Kürbis für eine normale Tarte etwas zu viel ist, da die Menge an Eiern und Sahne dafür nicht ausreichen würden und die Füllmasse dadurch vermutlich nicht fest und kompakt werden würde, habe ich etwas umgedacht.

Und einfach eine Tarte XXL gebacken.

Und zwar mit der 1 1/2-fachen Menge der normalen Füllmasse. Also anstelle vier Eier und 200 ml Sahne verwende ich einfach sechs Eier und 300 ml Sahne.

Das reicht aus, um mit dieser Menge an Kürbis eine feste und kompakte Füllmasse zu erstellen, die auch gebacken werden kann.

Auch die Backzeit nimmt aufgrund der Menge der Füllmasse und der dicke der Tarte natürlich zu. Um die Tarte gut durchzubacken, wähle ich ebenfalls die 1 1/2-fache Backzeit und backe sie 1,5 Stunden.

Diese Tarte ist aufgrund der verwendeten Menge an Kürbis nun eigentlich nicht mehr sehr flach und dünn und somit eigentlich keine Tarte mehr. Ich sollte sie vielleicht eher als Kürbis-Kuchen bezeichnen.

[amd-zlrecipe-recipe:546]

Apfel-Tarte

Auch an diesem Sonntag gibt es natürlich einen schönen, leckeren Kuchen.

Ich habe Äpfel vorrätig und will einen Kuchen mit Äpfeln backen. Ich habe jedoch vor einiger Zeit schon einen gedeckten Apfel-Kuchen mit Streuseln gebacken, den ich dieser Form also nicht noch einmal backen will.

Also wähle ich eine Tarte mit Äpfeln.

Die Anzahl der Äpfel ist recht viel für eine Tarte und die Füllmasse aus Eiern und Sahne.

Aber man sollte keine Bedenken haben, wenn beim Zubereiten der Tarte die Apfelstücke doch ein wenig aus der Füllmasse aus Eiern und Sahne herausragen. Denn zum einen geht diese Füllmasse als Eierstich noch etwas auf und zum anderen werden die Apfel-Stücke so auch gut gebacken und verbrennen nicht.

Das Ergebnis ist eine sehr leckere und fruchtige Tarte, die sogar ohne jeglichen Zucker auskommt. Und dennoch sehr gut schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:530]

Mandarinen-Zitronen-Tarte

Natürlich gibt es auch am 3. Advent einen schönen, leckeren Kuchen. Oder besser gesagt, eine fruchtig-frische Tarte. Zum morgendlichen Frühstück. Zum nachmittäglichen Kaffeetrinken. Oder auch einfach zwischendurch für den kleinen Snack und kleinen Hunger.

Ich hatte sehr viele Mandarinen vorrätig. Und auch noch vier Bio-Zitronen. Mandarinen und Orangen gibt es ja in der kalten Jahreszeit sehr oft im Angebot von Discounter und Supermarkt. Sie stammen, wenn ich das richtig weiß, aus sehr viel sonnigeren, wärmeren Ländern wie Spanien, Portugal oder auch Israel.

Nun, ich verwende beide Obstsorten einfach für eine frische, fruchtige Tarte.

Bei den Mandarinen gebe ich die Mandarinenspalten, die ich quer drittele, in die Füllmasse der Tarte.

Und bei den Bio-Zitronen verwende ich natürlich den Schalenabrieb und auch den Saft der Zitronen.

Da die Füllmasse aufgrund des Zitronensafts doch ein wenig säuerlich werden könnte, gebe ich ausnahmsweise noch zusätzlich 200 g Zucker hinzu.

Und würze die Füllmasse auch noch kräftig mit Zimt.

Nach dem Backen stelle ich allerdings fest, dass aufgrund des Zitronensafts und auch der sehr saftigen Mandarinen die Tarte doch leicht flüssig geworden ist. Es bietet sich also an, doch noch ein 5. Ei zu verwenden.

Bei dieser fruchtig-frischen Tarte bietet es sich auch an, sie im Kühlschrank aufzubewahren, bis sie komplett aufgegessen ist. Denn bei normaler Zimmertemperatur würde diese Tarte sicherlich innerhalb weniger Tage anfangen zu schimmeln und verderben.

[amd-zlrecipe-recipe:517][amd-zlrecipe-recipe:517]

Käsekuchen

Mir ist eingefallen, dass ich schon seit langer Zeit keinen Käsekuchen mehr gebacken habe.

Nun, das habe ich heute, am 1. Advent, nachgeholt.

Ich bereite den Käsekuchen ganz unspektakulär nach dem Grundrezept zu.

Ich verfeinere ihn nur mit dem Schalenabrieb einer Bio-Zitrone und dem Saft derselben.

[amd-zlrecipe-recipe:506]

Gedeckter Apfelkuchen mit Streuseln

Ich kaufe zwar ab und zu Obst ein, esse es aber nicht so gern so pur. Sondern ich bereite lieber einen Obst-Kuchen oder eine -Tarte daraus zu.

So hatte ich noch fünf Äpfel vorrätig und habe daraus einen leckeren Obstkuchen gebacken.

Und zwar einen gedeckten Apfelkuchen. Mit einem Mürbeteig als Boden. Und Streuseln zum Abdecken der Apfelspalten.

Sehr einfach zuzubereiten. Und sehr schnell gemacht und natürlich wirklich sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:492]

Konfekt-Tarte

Ich habe vor einiger Zeit mit einem Rührkuchen experimentiert und ihn mit Gummibärchen gebacken. Die Gelatinemasse der Gummibärchen löst sich natürlich beim Backen auf. An der Stelle, an der im Rührteig ein Gummibärchen war, war beim gebackenen Rührkuchen nur noch ein farbiger, süßer Punkt.

Nun, heute habe ich mit einer Tarte experimentiert und eine süße Tarte mit Haribo-Konfekt gebacken, und zwar Color-Rado.

Wie es zu erwarten war, lösen sich eigentlich alle Teile des Konfekts beim Backen in der Tarte auf. Es bildet sich aus den Süßigkeiten fast eine süßliche Schicht über dem Mürbeteig, also unter der Füllmasse des Eierstichs. Nur die Lakritze überstehen den Backvorgang fast unbeschadet.

Aber die Tarte ist gelungen und sie schmeckt gut.

Dieses Rezept ist sicherlich auch für Kinder-Geburtstage sehr interessant, man kann Kindern zeigen, dass man Haribo-Konfekt nicht nur normal essen, sondern auch anderweitig verwenden kann.

[amd-zlrecipe-recipe:490]

Ananas-Apfel-Tarte

Eine wunderbar fruchtige und frische süße Tarte.

Man benötigt dazu eine reife Ananas. Und einen Apfel.

Ich verwende keinen zusätzlichen Zucker, denn ich will die Süße der Ananas und des Apfels in der Tarte haben, nicht die zusätzliche Süße von Zucker.

Passenderweise habe ich dieses Mal auch einen Mürbeteig für die Tarte zubereitet, wie es sich eben für eine süße Tarte gehört.

[amd-zlrecipe-recipe:488]

Bananen-Apfel-Kuchen

Ich habe noch einen Obst-Kuchen gebacken.

Ich hatte Bananen und Äpfel vorrätig. Und habe diese einfach für den Kuchen verwendet.

Ursprünglich wollte ich eine Tarte backen, hatte jedoch für die Füllmasse keine Sahne vorrätig.

Also habe ich einfach einen Obst-Kuchen gebacken, für den ich dann eine Packung Torten-Guss verwendet habe.

Normalerweise wird Torten-Guss ja für einen Obst-Kuchen verwendet, bei dem man einen fertig gekauften Torten-Boden mit frischem Obst oder Obst aus Konservendosen belegt, dann den Torten-Guss darüber gibt und ihn erkalten und erhärten lässt.

Ich habe jedoch der Einfacheit halber den Torten-Guss auf das Obst gegeben und ihn im Backofen mitbacken lassen.

Das Ergebnis ist ein schöner, schmackhafter Obst-Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:454]

Birnen-Kuchen mit Streusel

Ich bereite jetzt am Ende des Sommers nochmals einen leckeren Obst-Kuchen zu.

Ich entschied mich für Birnen.

Und beim Teig nicht für eine Tarte, sondern dieses Mal für einen Mürbeteig, und ich gebe dann noch viele Streusel auf die Birnen obenauf.

Der Kuchen gelingt sehr gut und ist sehr lecker.

Der Mürbeteig und die Streusel schmecken sehr fein.

[amd-zlrecipe-recipe:444]

Trauben-Erdbeer-Tarte

Zur Sommerzeit bietet es sich direkt an, ab und zu eine Obst-Tarte oder einen Obst-Kuchen zu backen, da das Angebot an Obst

doch sehr groß ist.

Was schmeckt besser, als morgens zum Frühstück einige Stücke Obst-Tarte zu verspeisen. Oder auch nachmittags zum Kaffee.

Für diese Tarte verwende ich Trauben und Erdbeeren. Ich putze sie und schneide sie jeweils in zwei Hälften. Die Flüssigkeit, die sich bei dem Obst sammelt, unbedingt abschütten und nicht in die Füllmasse der Tarte geben, da diese sonst zu wässrig wird.

[amd-zlrecipe-recipe:429]

Nektarinen-Pflaumen-Tarte

Eine herrlich fruchtige, sommerliche Obst-Tarte. Diesmal mit Nektarinen und Pflaumen.

Einfach den Boden für eine süße Tarte nach Grundrezept zubereiten.

Und für die Füllmasse zusätzlich 2 kg Nektarinen und Pflaumen putzen, entsteinen und kleinschneiden.

[amd-zlrecipe-recipe:409]

Ananas-Tarte

Eine herrlich fruchtige, sommerliche Obst-Tarte. Diesmal mit Ananas.

Eine einzelne Ananas reicht vollkommen aus für diese Tarte.

Ananas hat den Vorteil, dass man diese Obst-Tarte auch ruhig bei Zimmertemperatur aufbewahren kann. Denn sie schimmelt nicht sehr schnell. Vermutlich dies damit zu tun, dass Ananas ja auch relativ viel Fruchtsäure enthält.

[amd-zlrecipe-recipe:404]