Aprikosentorte



Diesmal Marmelade zweckentfremdet
Eine einfache Variante einer Torte, wenn einmal kein frisches Obst vorrätig ist. Man kann sich dann zum Beispiel an Konservendosenobst bedienen, mit dem man auch leckere Torten zubereiten kann. Oder man nimmt ganz einfach Marmelade mit Obstanteil. Der einzige Nachteil daran ist nur, dass solche Torten zwar schmackhaft, aber auch sehr süß werden. Aber probieren Sie es einfach einmal mit Marmelade nach Ihrer Vorliebe aus.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 ml Milch
- 2 Gläser Aprikosenmarmelade (à etwa 400 g)
- 12 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Recht süß

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben und einige Minuten einweichen.

Milch in einem Topf leicht erritzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die warme Milch geben, mit dem

Schneebesen gut verquirlen und darin auflösen. Marmelade dazugeben und mit dem Schneebesen gut unterrühren. Füllmasse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben, verteilen und Torte die oben angegebene Dauer in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen und mit Schokoladenstreuseln dekorieren. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Erdbeer-Rosmarin-Torte mit Schokoladenstreusel



Einfache, leckere Torte
Die ersten Erdbeeren in diesem Jahr. Leider noch nicht regional aus Deutschland.

Verwendet für die erste Erdbeertorte in diesem Jahr. Weitere werden sicherlich folgen.

Mit einer besonderen Note, da frischer, zerkleinerter Rosmarin in die Füllmasse gegeben wird. Harmoniert wunderbar mit den frischen Erdbeeren.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 250 g Erdbeeren (1 Schale)
- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blätter Gelatine
- 25 g frischer Rosmarin (1 Packung)

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit frischen Erdbeeren – leider noch nicht aus Deutschland

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Blättchen des Rosmarin abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Erdbeeren putzen, zerkleinern und in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Mit dem Stampfgerät oder dem Pürierstab fein zerstampen bzw. zerrühren.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben.

Joghurt in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Erdbeeren dazugeben. Und Rosmarin hinzugeben. Alles gut vermischen. Masse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Die oben angegebene Dauer in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen. Torte mit Schokoladenstreuseln bestreuen.

Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Restliche Torte im Kühlschrank aufbewahren.

Birnen-Bananen-Torte mit Schokoladenstreuseln



Feine Torte
Eine einfache Torte mit Joghurt mit Birne und Banane. Dazu frische Birnen, in kleine Stückchen kleingeschnitten. Wie immer mit Blattgelatine auf einem Toasttortenboden. Dieses Mal mit Schokoladenstreusel garniert.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 7–8 Birnen
- 1 l Birne-Banane-Joghurt
- 12 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit kleinen Birnenstückchen

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stiele der Birnen entfernen. Birnen schälen, dann vierteln, Kerngehäuse entfernen und dann die Viertel längs in feine Scheiben schneiden. Diese quer in sehr kleine Stückchen schneiden und diese in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Joghurt in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatineblätter nach und nach mit der Hand ausdrücken, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen. Birnenstückchen dazugeben und mit einem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben und gut verteilen. Torte mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank geben. Wer es einmal schneller haben möchte, gibt die Torte einfach 3 Stunden in den Gefrierschrank.

Torte herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln garnieren, Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit! Restliche Torte dann im Kühlschrank aufbewahren.

Torte mit Erdbeeren und Schokoladenstreuseln



Einfache, schmackhafte Torte
Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 250 g Erdbeeren
- 1/2 Packung Schokoladenstreusel
- 1 l Milch
- 12 Blätter Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Schokoladenstreusel setzt sich am Tortenboden ab

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Blattgelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Milch in einem Topf auf der Herdplatte leicht erhitzen. Blattgelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die warme Milch geben und mit dem Schneebesen auflösen und verrühren. Erdbeeren dazugeben und alles vermischen. Zum Schluss die Schokoladenstreusel dazugeben und verrühren. Sie sollen sich möglichst nicht in der Milch auflösen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Die oben angegebene Dauer in den Kühlschrank geben, am besten über Nacht. Wenn Sie es ganz schnell haben möchten, geben Sie die Torte 2 Stunden in ein freies Fach Ihres Gefrierschranks.

Torte herausnehmen, Backform und -papier entfernen, auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfel-Kürbis-Torte



Sehr leckere Torte
Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 6 Äpfel
- 1/2 Hokkaidokürbis

- 200 ml Schmand (1 Becher)
- 200 ml Milch
- 20 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit Apfel und Kürbis

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und achteln. In der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Kerngehäuse des Kürbis entfernen, Kürbis in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in der Küchenmaschine fein in eine

Schüssel reiben.

Kürbis zum den Äpfel geben und alles gut vermischen.

Die Füllmasse enthält zwar nur etwa 0,5 l Flüssigkeit – Schmand, Milch und die wenige Flüssigkeit der geriebenen Äpfel und des Kürbis. Aber Äpfel und Kürbis ergeben zusammen doch eine große Masse, die ja von der Gelatine auch zusammengehalten werden muss. Daher die Verwendung von 20 Blatt Gelatine.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Schmand und Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Flüssigkeit geben und mit dem Schneebesen gut auflösen und verquirlen. Flüssigkeit zu dem Äpfel-Kürbis-Gemisch geben und alles mit dem Backlöffel sehr gut vermischen.

Masse auf den Tortenboden geben, gut verteilen und 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!

Schokoladen-Milchreis

Einfaches Dessert, zu dem nicht viel zu sagen ist. Aber lecker und zwischendurch immer einmal wieder gern auf der Speisekarte als schmackhaftes Dessert.



Einfaches, schmackhaftes Dessert
Für 2 Personen:

- 250 g Milchreis
- 1 l Milch
- 4 EL weißer Kandiszucker
- 8 EL Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: 30 Min.

Milch in einem Topf erhitzen.

Milchreis dazugeben und bei geringer Temperatur zugedeckt 30 Minuten köcheln und quellen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Kurz vor Ende der Garzeit Zucker und Schokoladenstreusel dazugeben und auflösen. Gut verrühren.

Auf zwei Schalen verteilen und servieren. Guten Appetit!

Bananenbrot

Backen Sie gerne Brot? Auch ausgefallene Brotarten? Ich selbst backe so gut wie nie Brot. Es wird bei mir zu selten gegessen und somit zu schnell trocken. Die wenigen Schrippen, die ich meistens zuhause vorrätig habe, reichen mir aus.



Gelungenes Bananenbrot

Aber dieses Bananenbrot hat mich dann doch angesprochen. Und ich hatte reife Bananen zuhause vorrätig.

Nach dem Backen und ersten Anschneiden kann ich Ihnen den Rat geben, die Bananen nicht zu pürieren, also keinen sämigen, fast flüssigen Brei aus den Bananen zu machen. Zerdrücken Sie die Bananen mit der Gabel in einer Schüssel und lassen Sie sie grob und stückig. Das macht das Brot schmackhafter.

Aber an sich bin ich mit dem Ergebnis sehr zufrieden.

Für 1 Brot (10 Stücke):

- 3 reife Bananen
- 80 ml Öl
- 110 g Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Weizenmehl
- 1 EL Schokoladenstreuseln
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- etwas Butter für die Form

Zubereitungszeit: 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 160 °C Umluft

Bananen schälen, zerkleinern und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zucker und Öl dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen verquirlen.

Mehl, Backpulver, Schokoladenstreusel, Salz und Zimt in eine Schüssel geben und vermischen. Öl-Zucker-Eier-Masse dazugeben und alles gut verrühren.

Bananen-Püree dazugeben und ebenfalls gut vermischen.

Kasten-Backform gut einfetten.

Teig in die Form geben und die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Bananenbrot aus dem Backofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Aus der Form nehmen. Auf eine Kuchenplatte geben und stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Mandarinentorte

Sie lesen hier selbst, dies ist eine einfache Torte. Schnell zubereitet. Da auf eine Zutat aus der Dose zurückgegriffen wird. Mandarinen. In einer großen Konservendose mit etwa 800 ml Füllung.



Mit Schokoladenstreuseln dekoriert
Und das zuckerhaltige Einweichwasser der Mandarinen verwende ich ebenfalls als Grundlage für einen Kakaotrunk. Denn Mandarine und Schokolade passen gut zusammen.

Und somit kommen auch noch Schokoladenstreusel zum Dekorieren auf die Torte.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 große Konservendose Mandarinen (etwa 800 g)
- 7 Blätter Gelatine
- Kakaotrunkpulver (entsprechend der Menge des Einweichwassers gemäß der Angabe auf der Packung, sicherlich aber etwa 20 TL)

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit Mandarinenspalten aus der Dose
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Menge des Einweichwassers der Mandarinen abmessen (vermutlich 500–600 ml).

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Einweichwasser in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in das Wasser geben, mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Kakaogetränkepulver dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

Mandarinenspalten auf dem Tortenboden verteilen. Flüssigkeit daraufgießen und ebenfalls verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank behalten.

Torte herausnehmen und mit Schokoladenstreuseln dekorieren. Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Pomelo-Red-Torte



Mit Schokoladenstreuseln dekoriert

Diese Ostsorte ist Ihnen vielleicht aus Ihrem Discounter oder Supermarkt bekannt. Sie sieht aus wie eine Melone. Ist aber eine Grapefruit. Und kommt aus asiatischen Gefilden.

Sie hat eine sehr dicke, aber weiche Schale. Und eine einzige Pomelo Red reicht für die Füllmasse einer ganzen Torte aus.

Grapefruit und Schokolade passen ja gut zusammen. Also habe ich für den flüssigen Teil der Füllmasse Kakaopulver für einen Schokoladentrank verwendet. Und natürlich die fertige Torte auch noch kräftig mit Schokoladenstreuseln dekoriert.

Ich hatte bisher manchmal Probleme, wenn ich eine Flüssigkeit und kein festeres Milchprodukt für die Füllmasse verwendet habe. Die für die Gelatine erwärmte Flüssigkeit löst den Tortenboden leicht auf und lässt Teile der Toastbrotwürfel nach oben diffundieren. Das Ergebnis ist keine attraktive Torte.

Hier habe ich mir mit einem Trick beholfen. Tortenboden aus

Toastbrotwürfeln und Margarine kommt für eine Stunde in den Kühlschrank. Darauf werden die Grapefruitstückchen verteilt. Und erst darauf kommt der flüssige Kakaotrunk mit der Gelatine. Die Grapefruit beschwert zum einen den Tortenboden. Und zum anderen verhindert sie das direkte Aufgießen der Flüssigkeit auf den Tortenboden. Ergebnis: Komplett gelungene, schmackhafte Torte.



Sehr schöne Torte

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 Pomelo Red
- 500 ml Hafermilch
- Kakaogetränkepulver (entsprechend der Angabe auf der Packung, sicherlich etwa 20–25 TL)
- 6 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Grapefruit schälen, putzen und in einzelne Spalten zerteilen. Diese Spalten dann quer in schmale Streifen oder Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Milch in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zu der Milch geben, mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Kakaogetränkepulver dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verquirlen.

Grapefruitstücke auf dem Tortenboden verteilen. Flüssigkeit darüber gießen und verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank belassen.

Torte herausnehmen und mit Schokoladenstreuseln dekorieren. Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfelmus-Heidelbeer-Torte mit

Schokoladenstreuseln

Am überraschendsten bei dieser Torte dürfte für Sie sein, dass man Apfelmus auch fest bekommt. Das gelingt tatsächlich. Apfelmus aus dem Glas oder der Packung ist ja flüssig und sämig. Mit einer guten Portion Blattgelatine und dem Kühlschrank bekommt man es fest. Und es ist somit eine geschmacklich Überraschung und Neuentdeckung, Apfelmus in dieser festen Form zu genießen.



Mit festem, stabilem Apfelmus

Geschmacklich ist diese Torte nach meiner Beurteilung eher Mittelmaß. Das Apfelmus ist lecker. Die ganzen Heidelbeeren geben beim Essen ein wenig Crunch, wenn man auf die ganzen Beeren beißt. Und die Schokoladenstreusel geben noch ein wenig schokoladigen und süßen Geschmack dazu. Aber mein Geschmack ist nicht der von jedem, Ihnen kann diese Torte eventuell auch super schmecken. Probieren Sie es aus und backen Sie sie nach!

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1,4 kg Apfelmus (2 Packungen à 700 g)
- 250 g Heidelbeeren (1 Packung)
- 15 Blätter Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Und ganzen Heidelbeeren
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Eine Packung Apfelmus in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in das Apfelmus geben und mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Restliches Apfelmus dazugeben.

Heidelbeeren im Ganzen dazugeben und untermischen.

Füllmasse auf den fertigen Tortenboden in der Spring-Backform geben und verteilen.

Torte 6 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen und Schokoladenstreuseln darüber verteilen. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Bananen-Schokoladen-Tarte

Sie werden über dieses Rezept sicherlich erstaunt sein. Denn wenn Sie über die Suchmaske des Foodblogs gehen und nach einem entsprechenden Stichwort suchen, stellen Sie fest, dass es schon Rezepte für Bananenkuchen oder -tartes im Foodblog gibt.



Mürbeteigboden einwandfrei gelungen und schmackhaft
Es gibt nur einen Grund, warum ich dieses Rezept hier veröffentliche. Ich will Ihnen einen möglichen Lösungsweg zeigen, wenn Sie zuwenig Weizenmehl für einen Tarteboden zuhause haben. Normalerweise bereitet man ja für eine süße Tarte einen Mürbeteig als Boden zu. Dieser Teig benötigt 300 g Weizenmehl. Was tun, wenn man aber nur noch 100 g Weizenmehl vorrätig hat? Da ist guter Rat teuer.

Ich gehe die Möglichkeiten einmal nacheinander durch:

A) Man notiert sich das fehlende Weizenmehl und kauft es rechtzeitig ein.

B) Man geht zur Nachbarin und leiht sich Weizenmehl. Bei immerhin 200 g ist das aber schon eine ganze Menge für einen Nachbarschaftsdienst.

C) Man nimmt Reis, den man eigentlich immer zuhause hat, gibt ihn durch die Getreidemühle – ja, ich besitze seit über 30 Jahren eine solche – und verwendet das Reismehl für den Boden.

Aber Reismehl ist immer ein wenig gröber und griffiger als Weizenmehl, der Boden wird dadurch nicht so soft und mürbe.

D) Man ersetzt das fehlende Weizenmehl mit … ja, genau, mit Semmelbröseln resp. Paniermehl. Dieses hat man zum Panieren oder für die Backform für Kuchen eigentlich auch immer zuhause. Der Teig gelingt etwas grobkörniger. Und zur Vorsicht, wegen etwaiger mangelnder Bindung, gebe ich statt 1 Ei 2 Eier in den Mürbeteig.

Alles andere wird ganz standargemäß zubereitet. Mürbeteig mit 200 g Semmelbrösel/Paniermehl anstelle 200 g Weizenmehl. 6 Bananen, geschält, geputzt und kleingeschnitten. Vermischt mit 5 Esslöffeln Schokoladenstreuseln. Die beiden letzteren Zutaten bilden die Füllmasse für die Tarte.

Die Schokolade schmilzt beim Backen, verbindet sich mit den Bananenstücken und erhärtet dann beim anschließenden Erkalten im Kühlschrank, so dass man eine feste, kompakte Tarte hat.

Und Sie werden erstaunt sein, wenn ich Ihnen sage, dass die Tarte und speziell der Mürbeteigboden mit einem Anteil Paniermehl hervorragend gelingt. Die Tarte schmeckt wirklich klasse.

Sie können sich diesen Trick also ruhig einmal merken, wenn Sie einen Kuchen mit Weizenmehl zubereiten wollen, dann aber überraschend feststellen, dass Sie zu wenig Weizenmehl vorrätig haben, es ausgerechnet ein Sonn- oder Feiertag ist und die Geschäfte geschlossen haben.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Anstelle 300 g Weizenmehl nur 100 g Weizenmehl und 200 g Paniermehl verwenden. Zusätzlich ein zweites Ei.

Für den Belag:

- 6 Bananen
- 5 EL Schokoladenstreusel

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



Mit Bananen und Schokoladenstreuseln
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle 300 g Weizenmehl nur 100 g Weizenmehl, aber noch 200 g Paniermehl verwenden. Und ein zusätzliches Ei aufschlagen und in den Teig geben.

Bananen schälen, putzen, längs vierteln und quer in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Schokoladenstreusel dazugeben und alles gut vermischen.

Bananen-Schokoladen-Masse auf den Mürbeteig in der Backform geben, gut verteilen und ein wenig hineinpressen, damit der Belag schön kompakt ist.

Die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen.

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

Bananentarte mit Schokoladenstreuseln

Bananen hat man ja immer zuhause. Sie zählen mittlerweile zu einer Art Standardobst, das wir Deutsche konsumieren. Neben Äpfeln und Orangen. Und meistens hat man dann nach einigen Tagen auch einige Bananen, die merklich weich werden und dann irgendwann auch braune Stellen aufweisen. So richtig appetitlich zum Aus-der-Hand-Essen sind diese dann nicht mehr.

Aber Sie können sie ja dann auch noch anderweitig verwenden. Zum Beispiel für diese schöne, schmackhafte Tarte. Sie gelingt im Backofen nach 30 Minuten hervorragend. Schmeckt sehr saftig. Und da Banane und Schokolade immer miteinander harmonieren, bekommt die Tarte noch einige Handvoll Schokoladenstreusel obenauf, um das Ganze abzurunden. Probieren Sie es aus und verwerten Sie Ihre restlichen Bananen!

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 10 Bananen

Für die Dekoration:

- 2 Handvoll Schokoladenstreusel

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

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, putzen, längs einmal halbieren und dann quer in schmale, halbe Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Eierstich mit den Eiern und der Sahne zubereiten. Zu den Bananen geben und alles gut mit dem Backlöffel vermischen. Auf den Mürbeteig geben.

Die oben angegeben Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen, abkühlen lassen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Brombeer-Joghurt-Torte mit

Schokolade



Schokoladenstreusel innen und obenauf

Was macht man, wenn man eine große Menge an Joghurt von jemandem geschenkt bekommt, diese aber erst gar nicht alle aufessen kann? Sie werden es schon geahnt haben, man verwendet sie mit Blattgelatine als Füllmasse für eine Torte. Problem gelöst.

In diesem Fall standen 16 Packungen griechischer Joghurt mit Brombeeren und mit Pfirsich vor mir auf dem Küchentisch. Den Pfirsichjoghurt habe ich einmal separat in den Kühlschrank gestellt und sukzessive in ein paar Tagen abends gegessen.

Und die 8 Packungen Brombeerjoghurt ergaben genau 1,2 l Füllmasse. Also wie geschaffen für die Torte. Da ich die Füllmasse ja im Topf leicht erhitzen und die Gelatine darin auflösen und verrühren muss, kann ich die Konsistenz des Joghurts, wie er in der Packung geliefert wird, nicht beibehalten. In diesem Fall Frucht unten, weißer, cremiger

Joghurt oben. Also ergibt sich daraus ein violettes Brombeer-Joghurt-Gemisch. Aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Zu solch einer Torte passt natürlich auch noch eine Portion Schokolade. Und somit kamen Schokoladenstreusel sowohl in die Füllmasse als auch vor dem Servieren auf die Torte obenauf.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1,2 l Brombeer-Joghurt nach griechischer Art (8 Becher à 150 ml)
- 2 EL Schokoladenstreusel
- 12 Blatt Gelatine

Für die Dekoration:

- eine Handvoll Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit leckerem Brombeerjoghurt
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Joghurts in einen Topf geben und leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die Joghurts geben, auflösen und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Zwei Esslöffel Schokoladenstreusel dazugeben und untermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen. Torte mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, mit einer Handvoll Schokoladenstreusel bestreuen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Pfirsich-Joghurt-Torte mit Schokoladenstreusel



Mäßig süß, aber fruchtig
Sommerzeit ist Obstzeit. In den Regalen der Discounter und Supermärkte stapeln sich die frischen Obstsorten. Sie haben sicherlich auch schon die eine oder andere Obstsorte ins Auge gefasst, um Kuchen, Torten oder Desserts damit zuzubereiten. Vielleicht kochen Sie ja auch damit? Entenbrust in Orangensauce? Berliner Leber (mit Apfelscheiben)?

Hier wird ein Korb Pfirsiche, etwa 1 kg, für eine Torte verwendet. Geputzt, entkernt, kleingeschnitten und dann in der Küchenmaschine zu einem Brei verarbeitet.

Als normale Füllmasse für die Torte dient 1 l milder

Naturjoghurt. Dazu der Pfirsichbrei, ebenfalls 1 l. Und schon hat man eine Füllmasse von 2 l. Und das bedeutet, dass man zum Festigen 20 Blatt Gelatine benötigt.

Als kleine Dekoration und für etwas mehr schokoladige Süße kommen noch Schokoladenstreusel auf die fertige Torte.

Ein wahres Sommer-Ess-Vergnügen, denn gut gekühlt – solche Torten sollte man bei sommerlichen Temperaturen immer im Kühlschrank aufbewahren, was sie auch vor einem Fruchtfliegenbefall schützt – ist diese Torte ein Genuss. Frucht, Schokolade und Joghurt schmeckt zusammen immer. Und bei dieser Torte allemal.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 kg Pfirsiche (1 Korb)
- 1 l milder Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 20 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- eine Handvoll Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit etwas Schokoladenstreusel
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pfirsiche putzen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Pfirsichstücke in der Küchenmaschine zu einem Brei häckseln.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser kurz einweichen.

Einen Becher Joghurt in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Zweiten Joghurt dazugeben.

Pfirsichbrei ebenfalls dazugeben. Alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben, verteilen und Torte am besten über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einer Handvoll

Schokoladenstreusel bestreuen. Backform und Backpapier entfernen. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Zucchini-Schokolade-Kuchen

Ich freue mich, einen Beitrag zu leisten zu einem recht normalen Kuchen. Sie sind sicherlich auch daran interessiert, ein neues Rezept für einen schmackhaften Rührkuchen zu erhalten.



Durch das Gemüse sehr saftig
Wäre es ein normaler Zucchinikuchen geworden, würde ich das Rezept nicht im Foodblog veröffentlichen. Denn dazu habe ich schon ein Rezept veröffentlicht. Aber ich habe den Zucchinikuchen nochmals abgewandelt und in den fertigen Rührteig einige Esslöffel Schokoladenstreusel gegeben und

untergemischt. Also kein Kakaopulver, um den ganze Kuchen zu einem Schokoladenkuchen zu machen. Sondern nur Schokoladenstreusel, die dem Kuchen aber zusätzliche Süße und einen leichten Schokoladengeschmack geben.

Bei einem Zucchinikuchen ist darüber hinaus auch folgendes sehr wichtig.

Der Anteil von geraspelter Zucchini zum Anteil des Mehls sollte eher ausgeglichen sein, also am besten 1:1. Sie können aber durchaus wie in diesem Rezept 300 g geraspelte Zucchini und 200 g Mehl verwenden, damit gelingt Ihnen der Kuchen auch. Aber dieser Anteil von Mehl ist zwingend notwendig, da der Kleber des Weizenmehls, das Gluten, benötigt wird, um den Rührteig zu binden.

Und darüber hinaus ist es wichtig, dass Sie die geraspelten Zucchini nicht in die Küchenmaschine geben und von der Maschine unter den Rührteig untermischen lassen. Die Küchenmaschine zerkleinert nämlich die geraspelte Zucchini noch zusätzlich, macht sie sehr fein und leider auch etwas flüssig und mischt dies dann dem Rührteig unter. Somit verliert die geraspelte Zucchini seine Struktur, die aber erhalten bleiben und dem Kuchen Struktur und Geschmack geben soll. Und zu flüssig soll der Rührteig ja auch nicht werden.



Schöne Kastenform

Zusätzliche Süße bekommt der Kuchen noch vor dem Servieren durch ein wenig Puderzucker, der auf dem Kuchen zerstäubt wird.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 300 g Zucchini
- 4–5 EL Schokoladenstreusel
- 2–3 EL Puderzucker

Anstelle von 500 g Mehl nur 200 g Mehl und 300 g geraspelte Zucchini verwenden.

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C Umluft

Zucchini putzen und in der Küchenmaschine grob in eine Schale reiben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Nur 200 g Mehl verwenden.

Zucchini in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben und ein wenig vermischen.

Ebenso die Schokoladenstreusel dazugeben und unterheben.

Rührkuchen in der Kastenbackform nach dem Grundrezept backen.

Kuchen nach dem Backen gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Erdbeeren und Schokoladenstreuseln



Mit großen Erdbeerstücken

Brauchen Sie manchmal auch Alternativen, wenn Sie Obst vorrätig haben und nicht immer nur gewöhnliche Obstkuchen auf einem Biskuitboden zubereiten wollen? Sie können es auch einmal mit einem Rührkuchen versuchen. Geben Sie einfach das gewünschte Obst im Ganzen oder in Stücken in den Rührteig hinein und mischen Sie es vorsichtig mit dem Backlöffel unter.

Da das Obst ja meistens sehr saftig ist und in der Backzeit eines Rührkuchens durchgart, wird somit auch der Rührkuchen sehr saftig. Und eventuell haben Sie an den Stellen im Rührteig, an dem sich Obststücke befanden, ein kleines Loch. Denn das Obst oder die Obststücke vergaren ja sozusagen beim Backen.

Auf alle Fälle gelingt dieser Rührkuchen sehr gut, er ist locker, leicht und saftig.

Und ich verfeinere ihn noch mit etwas Schokoladenstreuseln, indem ich einige Esslöffel davon in den Rührteig gebe. Somit hat der Rührkuchen einen leicht schokoladig anmutenden

Geschmack.

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- einige EL Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. Bei 180 °C Umluft



Mit leichtem Schokoladengeschmack
Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen, aber im Ganzen lassen. Obst im Ganzen in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Dann noch die Schokoladenstreusel dazugeben und ebenfalls vorsichtig vermischen.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Kuchen abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen, Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!