Gemischtes-Obst-Tarte

Eine leckere, fruchtige, frische Tarte mit gemischtem Obst, mit der man schön den Frühling und die etwas wärmeren Temperaturen begrüßen kann.

Als Obst verwende ich Bananen, Äpfel, Blutorangen, Kiwi und Trauben.

Man verwendet insgesamt eine Menge von 1 kg und nimmt einfach dasjenige Obst, das man vorrätig hat.

Für mehr Stabilität der Tarte gebe ich ein zusätzliches Ei in die Füllmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:632][amd-zlrecipe-recipe:632]

Bananen-Tarte

Die wöchentliche Tarte für den Sonntag.

Diesmal zubereitet mit sechs Bananen für die Füllmasse.

Ich zerkleinere die Bananen in der Küchenmaschine, so dass ich einen leichten Bananen-Brei habe.

Für zusätzliche Stabilität und Festigkeit der Tarte gebe ich sicherheitshalber ein zusätzliches Ei in die Füllmasse.

Aber die Tarte gelingt hervorragend, ist fest und stabil und schmeckt herrlich nach Banane.

[amd-zlrecipe-recipe:623]

Geraspelte Apfel-Tarte

Der wöchentliche Kuchen bzw. die Tarte. Für das Frühstück am Sonntag und den nachmittäglichen Kaffee.

Ausnahmsweise bereite ich einmal keinen gewöhnlichen Apfelkuchen bzw. -tarte zu, für die man Apfelspalten verwendet. Man kennt dies ja vom gedeckten Apfelkuchen, wenn man die Apfelspalten in zwei Kreisen auf den Mürbeteig in der Backform gibt und mit Streuseln bedeckt. Oder eben die Apfelspalten nochmals quer drittelt und in die Füllmasse einer Tarte gibt.

Nein, dieses Mal habe ich die Äpfel geputzt, geschält, das Kerngehäuse entfernt und in Spalten geschnitten. Und dann in der Küchenmaschine zerkleinert. Man kann sie auch in die Küchenmaschine geben und fein reiben lassen. Das ergibt eine Art Apfelbrei, der ein wenig an Apfelmus erinnert.

Diesen gebe ich in die Füllmasse aus Eierstich mit Eiern und Schlagsahne.

Und siehe da, es gelingt eine sehr schöne Apfel-Tarte. Schön kompakt, sehr wohlschmeckend und saftig. Mit einem sehr schönen Apfel-Aroma und -Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:603]

Orangen-Kiwi-Tarte

Für den wöchentlichen Kuchen am Sonntag diesmal eine süße Tarte mit einem Mürbeteig.

Und für die Füllmasse Orangen und Kiwis.

Nach dem Backen und dem Erkalten der Tarte zieht ein fruchtig-frischer Duft nach Orangen durch die Küche.

Und wenn auch gleich nach dem Erkalten die ersten Fruchtfliegen in der Küche herumschwirren, kann beim Zubereiten und Backen der Tarte nicht viel falsch gemacht worden sein.

[amd-zlrecipe-recipe:595]

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]

Wurst-Tarte

Mein wöchentliches Rezept zum Wochenende für einen Kuchen bzw. dieses Mal für eine Tarte.

Ich bereite eine pikante Tarte zu.

Ich hatte eine große Packung mit Wiener Würstchen übrig, die nicht so aus der Hand essen wollte.

Also entschied ich mich für pikante Wurst-Tarte, für die ich die Würstchen zuerst zerkleinere und dann in der Küchenmaschine klein häcksle.

Zusammen mit dem geriebenen Käse gibt dies in der Füllmasse mit Eiern und Sahne eine kompakte, würzige Wurst-Käse-Masse.

Und die Tarte schmeckt zwar etwas ungewöhnlich, aber ist sehr pikant und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:563]

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]

Gemüse-Speck-Thymian-Tarte



Pikante Tarte

Natürlich gibt es auch an diesem Feiertag Neujahr einen

Kuchen, diesmal allerdings eine pikante Tarte. Aber auch diese kann man sehr gut zum Frühstück oder zum nachmittäglichen Kaffeetrinken essen.

Bei dieser pikanten Tarte habe ich zu verschiedenen Gemüsesorten und Speck gegriffen. Und für etwas Aroma zu viel frischem Thymian.

Die Tarte gelingt sehr gut, sie schmeckt sehr pikant.

Die verwendete Chili-Schote verleiht ihr eineL ganz leichte Schärfe.

Auch der leicht fruchtige, scharfe Ingwer ist herauszuschmecken.

Da dies eine pikante Tarte wird, kommt dieses Mal auch geriebener Käse in die Füllmasse.

Ich habe diese Tarte dieses Mal eine halbe Stunde länger im Backofen gebacken, damit die Gemüsesorten auch alle gut durchbacken und die Tarte auch eine leichte Bräunung erhält.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept|https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/24/hefeteig-fuer-tartes/]

Für die Tarte:

- [Grundrezept|https://www.nudelheissundhos.de/2017/09/01/tarte/]

Für die Füllung:

Jeweils eine Portion dieser Gemüsesorten

- rote Zwiebel
- Knoblauchzehen

- Lauchzwiebel
- Lauch
- Wurzel
- Fenchel
- Mini-Pak-Choi
- rote Chili-Schote
- Ingwer

- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- sehr viel frischer Thymian (15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 1/2 Stdn.

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Tarte nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse putzen, gegebenenenfalls schälen und kleinschneiden.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Blättchen des Thymians abzupfen.

Gemüse, Speck und Thymian in die Füllmasse geben. Auch den Gouda hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Füllmasse in den Hefeteig geben.

Tarte nach dem Grundrezept 1 1/2 Stunden backen.

Aus dem Backofen herausnehmen, abkühlen lassen und dann stückweise anschneiden.

Servieren. Guten Appetit!

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]

Bananen-Tarte

Bananen-Kuchen kennt man normalerweise nur in der Form, dass man die Bananen quer in Scheiben schneidet, sie auf einem industriell gefertigten Tortenboden auslegt und mit einem Tortenguss überzieht.

Nun, ich hatte fünf Bananen vorrätig und wollte damit eine Tarte backen.

Der Einfachheit halber hätte ich die in Scheiben geschnittenen Bananen einfach in die Füllmasse mit Eiern und Sahne geben können.

Das wollte ich aber nicht machen. Ich hatte mir dazu doch noch etwas anderes überlegt. Ich habe die Bananen kleingeschnitten, in die Küchenmaschine gegeben und relativ fein püriert.

Beim Zubereiten der Füllmasse hatte ich dann doch Bedenken, da die Füllmasse aufgrund der fast pürierten Bananen mit den Eiern und der Sahne sehr flüssig wurde. Ich vermutetete schon einmal, dass die Füllmasse beim Backen nicht fest wird und doch flüssig bleibt.

Ich habe jedoch Glück gehabt. Ich habe die Tarte vorsichtshalber eine halbe Stunde länger gebacken als normal, also insgesamt 1 1/2 Stunden. Ich wollte sicher gehen, dass die Füllmasse auch wirklich fest wird.

Und gelungen ist mir eine sehr leckere und schmackhafte Tarte. Der Hefeteig, den ich in Ermangelung eines weiteren Ei für

einen Mürbeteig zubereitet habe, ist schön dick und aufgegangen. Und die Füllmasse mit den Bananen schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:496]

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]

Tee-Tarte

Wenn man mit grünem Tee – in flüssiger und in fester Form – einen Rührkuchen backen kann, der gut gelingt und schmackhaft ist, dann kann man mit Früchte-Tee auch eine Tarte zubereiten.

Gesagt, getan. Ich bereite eine süße Tarte zu, bei der ich grünen Tee mit Erdbeeren und Preiselbeeren fein gemörsert in die Füllmasse gebe.

Zusätzlich gebe ich noch Zucker hinzu, damit die Tarte leicht süß schmeckt.

Beim Teig ist mir im Gegensatz zu einem Rezept vor einigen

Wochen nun ein Fehler umgekehrt unterlaufen. Normalerweise bereitet man eine süße Tarte mit einem Mürbeteig zu, da dieser besser dazu passt. Ich habe nun einen Hefeteig zubereitet. Aber das ist nicht so schlimm, denn der Hefeteig ist sehr gut aufgegangen und nach dem Backen sehr schön weich.

Beim Backen zieht schon ein leichter Duft nach Früchten durch die Küche.

Und die Tarte schmeckt wirklich sehr gut, frisch und fruchtig und eben, na ja, nach Früchte-Tee.

[amd-zlrecipe-recipe:481]

Pikante Tarte mit Tomate, Champignon, Kürbis und Schalotte

Eine pikante Tarte, bei der ich in die Füllmasse vier kleingeschnittene Gemüsesorten gebe.

Eigentlich könnte man diese Tarte fast für eine Pizza halten, denn diese Gemüsesorten würden auch gut auf eine Pizza passen. Noch dazu, dass ich auch geriebenen Käse für mehr Würze in die Füllmasse gebe, der ja auch auf Pizzen gegeben wird. Und dann schließlich noch der schön aufgegangene Hefeteig, der ebenfalls für Pizzen verwendet wird.

Also alles in allem sieht die Tarte wie eine etwas sehr dicke Pizza aus.

Aber sie schmeckt sehr köstlich.

Beim Zubereiten des Hefeteigs daran denken, ihn zugedeckt an einem warmen Ort gut eine Stunde aufgehen lassen. Und ich habe festgestellt, dass ein Hefeteig durchaus ein wenig feucht sein darf, denn diese Feuchtigkeit verliert er beim Aufgehen des Teiges. Und dann kann man nämlich den sehr knetbaren Hefeteig sehr gut in der ausgefetteten Spring-Backform ausdrücken und einen schönen, dicken Rand ausziehen.

[amd-zlrecipe-recipe:475]