Color-Rado-Tarte

Tja, da habe ich einfach einmal etwas experimentiert.

Ich habe ja schon einmal einen Gummibärchen-Rührkuchen zubereitet und das Rezept auch in meinem Backbuch „Rührkuchen – Backvariationen“ veröffentlicht. Die Gummibärchen, die zum größten Teil aus Gelatine bestehen, schmelzen einfach beim Backen im Rührteig. Beim fertigen Rührkuchen ist dann an der Stelle, wo sich vorher das Gummibärchen befand, einfach ein kleiner farbiger Klecks vom Farbstoff des jeweiligen Gummibärchens. Viel mehr bleibt davon nicht übrig.

Nun habe ich eine Tarte mit einer Tüte Haribo Color-Rado-Konfekt zubereitet.

Erwartungsgemäß sind fast alle Konfektstückchen beim Backen geschmolzen. Nur die härteren Lakritz-Stückchen haben ihre Konsistenz in etwa behalten.

Da die meisten Konfekt-Stückchen aus Gelatine bestehen, ist die Gelatine in die Füllmasse, den Eierstich, übergegangen und hat somit die Füllung eigentlich ein wenig zu einer Gelatine-Füllmasse verwandelt.

Der Kuchen schmeckt gut. Er ist tatsächlich gelungen.

Und er schmeckt ein wenig nach … ja, nach Gummibärchen schmeckt er.

Es ist auf alle Fälle eine gute Idee für einen Kindergeburtstag. Vielleicht können Sie die Tarte ja zusammen mit den Kindern backen, das macht den Kindern sicherlich Spaß. Und wenn dann die Tarte vielleicht nach einer Stunde gut abgekühlt ist, können Sie sie zusammen mit den Kindern genießen.

Da es sich um eine süße Tarte handelt, bereite ich natürlich einen Mürbeteig für den Boden zu.

Ach ja, da ist für jeden etwas dabei!

[amd-zlrecipe-recipe:227]

Bratwurst-Pommes-Tarte

Ich habe vor einiger Zeit eine Kochsendung angeschaltet und nur noch den Schluss eines Beitrages gesehen, in dem es um eine pikante Tarte ging. Und der Beitrag war irgendwie unter dem Motto verfasst, ob dieses Gericht, das der Fernseh-Koch zubereitet und ausprobiert hat, entweder ein Gaumenschmauß oder ein Gaumengraus war.

Da ich den Beitrag zu spät eingeschaltet hatte, habe ich leider nicht gesehen, wie das genaue Rezept für das Gericht war. Ich sah nur noch, dass der Koch eine pikante Tarte mit einer Füllung aus Pommes frites und Bratwurststückchen zubereitete. Und, welche Überraschung, sein Fazit am Ende des Beitrags war, dass die Tarte ein Gaumenschmauß sei.

Nun, dachte ich mir, da kann ich diese Tarte auch einmal zubereiten.

Ich bereite eine normale, pikante Tarte mit einem Hefeteig nach dem Grundrezept zu. Dann gebe ich in die Füllung kleingeschnittene, frittierte Bratwürste. Und frittierte Pommes frites.

Und fertig ist eine zwar ungewohnte, aber doch schmackhafte, herzhafte Tarte. Recht lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:217]

Kohlrabi-Tarte

Eine pikante Tarte, passend für den Sonntag zum Frühstück und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken.

Einen Rührkuchen mit fein geriebenem Kohlrabi habe ich ja schon einmal zubereitet und gebacken. Dazu lässt man vom Grundrezept eines Rührkuchens einfach einen Anteil des zu verwendenden Mehls weg und ersetzt dieses durch Kohlrabi.

Nun sollte ich auf diese Weise auch ein pikante Tarte zubereiten können. Ich gebe hierbei einfach in die Füllmasse aus Eiern, Sahne und geriebenem Käse einen Anteil fein geriebenen Kohlrabi hinzu.

Da dies eine pikante Tarte wird, würze ich die Füllmasse mit einem Teelöffel Salz.

Die Tarte gelingt sehr frisch und saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:191]

Tarte

Dies ist ein Grundrezept für Tartes, je nachdem, ob man eine süße oder eine pikante und herzhafte Tarte wünscht.

Tartes beruhen auf dem Prinzip des Eierstichs. Dazu verwendet man Eier und Schlagsahne, die man gut mit dem Schneebesen verquirlt. Diese Masse stockt beim Erhitzen und wird leicht fest. Gibt man bei einer pikanten Tarte auch noch geriebenen Käse hinzu, erhöht dieser natürlich noch die Stabilität der Tarte, da der Käse beim Erkalten der Tarte wieder fest wird.

Bei süßen Tartes verwendet man nur Eier und Sahne und lässt den geriebenen Käse weg.

Süße Tartes vertragen durchaus eine Portion Zucker für Süße. Und natürlich als Zutat(en) für die Füllmasse diverses Obst.

Pikante Tartes vertragen dagegen durchaus einige Gewürze wie Kreuzkümmel, Paprika-Pulver, Salz oder Pfeffer. Und natürlich herzhafte Zutaten wie Speck oder diverses Gemüse.

Süße Tartes werden meistens mit einem Mürbeteig zubereitet. Er enthält ja selbst Zucker und passt somit besser zu der Süße der Füllmasse.

Pikante Tartes dagegen werden gern mit Hefeteig zubereitet. Er enthält keinen Zucker, ist knuspriger und krosser und passt so eher zu der pikanten Füllmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:190]

Pasta-Tarte

Dies ist ein pikante Tarte, in deren Füllung ich Nudeln gebe. Und die Füllung mit etwas Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würze.

Für die Füllung verwende ich zum einen Gemelli, also eigentlich saucensüffige Nudeln, die hier einmal einen anderen Verwendungszweck haben. Denn sie sind relativ klein und eignen sich daher gut für eine Tarte.

Schließlich noch türkische Reisnudeln, die auf türkisch „Makarnalari“ heißen. Nun, das ist zum einen kein Reis, zum anderen keine aus Reis hergestellte Nudeln. Nein, es sind einfach Nudeln, die die Größe und Optik eines Reiskorns haben. Und aus diesem Grund Reisnudeln heißen. Sie werden eigentlich gern für Desserts verwendet.

Wie gewohnt für eine pikante Tarte bereite ich als Teig einen Hefeteig nach dem Grundrezept zu. Der Hefeteig gelingt in der letzten Zeit immer besser. Ich sollte mal nach weiteren, alternativen Verwendungen für einen Hefeteig suchen.

[amd-zlrecipe-recipe:179]

Woche der „Pasta“



Sehr lecker!

Da habe ich doch fast ganz unbemerkt in den letzten Tagen eine Woche der „Pasta“ eingeläutet.

Denn es gab zwei Fettuccine-Gerichte. Für die kommenden Tage sind zwei Tagliatelle-Gerichte geplant. Dann ein Gericht mit Gemelli, der saucensüffigen Pasta.

Schließlich noch eine besondere Variante der pikanten Tarte, und zwar ein Pasta-Tarte. Für diese Tarte verwende ich u.a. türkische Reisnudeln. Nun, das ist zum einen kein Reis, zum anderen keine aus Reis hergestellte Nudeln. Nein, es sind einfach Nudeln, die die Größe und Optik eines Reiskorns haben. Und aus diesem Grund Reisnudeln heißen. Sie werden eigentlich gern für Desserts verwendet.

Tja, schließlich gibt es noch als eine Art „Variante“ eines Pasta-Gerichts ein Gnocchi-Gericht. Gnocchi sind keine Pasta, sondern eine Kartoffelspeise. Aber da sie ebenfalls aus der italienischen Küche stammen und auch ähnlich, mit verschiedenen Saucen, Pesto oder ähnlichen Zutaten, zubereitet wird, nehme ich sie hier ebenfalls in diese Woche der „Pasta“ auf.

Aber, mal ehrlich, Pasta kann man doch jeden Tag essen.

Ananas-Tarte mit Chili

Ursprünglich geplant war ein Ananaskuchen mit Streusel. Diesen habe ich jetzt einfach abgewandelt und eine süße Tarte gebacken. Mit Ananasstückchen aus der Dose.

Und verfeinert und variiert habe die Tarte mit etwas Chili. Man kombiniert ja gern Süße mit Schärfe. Und auch zu Pfirsich oder Orange passt Chili gut. Also passt er auch gut zu den süßen Ananasstückchen.

Ich bereite eine normale Tarte zu, bei der ich aber den geriebenen Käse weglasse. Und nur Eier und Sahne für den Eierstich verwende.

Als Boden bereite ich einen Hefeteig aus dem Grundrezept zu.

[amd-zlrecipe-recipe:174]

Zitronen-Limetten-Tarte

Was macht man mit Bio-Zitronen und Limetten, die man übrig und für die man in absehbarer Zeit keine Verwendung hat? Wenn ich sie nicht für ein Gericht verwenden würde, würden sie innerhalb weniger Wochen entweder zu schimmeln beginnen oder

eben eintrocknen.

Also habe ich mich entschieden, daraus eine Zitronen-Limetten-Tarte zuzubereiten. Da es eine süße Tarte wird, verwende ich keinen Hefeteig, sondern einen Mürbeteig. Und ich gebe – auch wenn dies ein wenig viel anmutet – tatsächlich den Schalenabrieb aller drei Zitronen in die Füllmasse. Und natürlich auch den Saft und das Fruchtfleisch.

Diese süßes Tarte ist eine der wenigen, die nicht komplett im Backofen gebacken wird. Sondern es wird zuerst der Tarte-Boden vorbereitet und gebacken. Dann kommt die Füllmasse hinein und die Tarte wird einige Stunden im Kühlschrank erkalten gelassen. Bevor man die Tarte anschneidet und serviert.

Die Tarte schmeckt sehr fruchtig-frisch und aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:170]

Lachs-Tarte

Diesmal eine herzhafte und pikante Tarte mit Fisch.

Ich verwende Lachsfilet – mit Haut – und gebe es zerkleinert oder fast als Mus in die Füllung der Tarte.

Gewürzt wird mit einer Prise Salz und Pfeffer. Und natürlich kommt eine große Menge an getrockneten Dillspitzen in die Füllmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:157]

Spargel-Kohlrabi-Tarte

Ich hatte ein Pfund Spargel vorrätig. Also kam ich auf die Idee, eine Tarte mit dem Spargel zuzubereiten.

Zudem hatte ich auch noch einen Kohlrabi vorrätig, der auch gut zu der Tarte passt. Denn beides sind weiße Gemüsesorten.

Gewürzt wird einfach mit etwas getrocknetem Dill.

[amd-zlrecipe-recipe:149]

Bohnen-Schinken-Tarte

Ich bereite für Pfingsten eine pikante Tarte zu, die man genüsslich zum Frühstück oder nachmittäglichen Kaffeetrinken essen kann. Da es eine pikante oder herzhafte Tarte ist, hat sie den Vorteil, dass man sie auch zwischendurch essen kann oder auch abends vor dem Fernseher als Abend-Snack.

Für die Füllung verwende ich wie bei den meisten Tartes Eier, Sahne und geriebenen Käse für den Eierstich, der der Füllung die Stabilität gibt.

Die eigentlichen Zutaten sind Schnittbohnen und Schinkenwürfel.

Da es eine pikante Tarte ist, würze ich sie auch noch kräftig mit Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:134]

Pfirsich- und Ananas-Tarte

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/05/video15052017_1.mp4
Passend zum Sonntag und auch Muttertag bereite ich eine süße Tarte zu.

Ich verwende für den Teig industriell gefertigten Hefeteig, der in einer Verpackung dünn ausgerollt auf Backpapier verkauft wird.

Da dieser Hefeteig für ein Backblech passend ist, bereite ich zwei verschiedene süße Tartes zu. Ich gebe auf die linke Hälfte der Tarte Pfirsichspalten, auf die rechte Hälfte Ananasstücke.

Beide Obstsorten sind aus der Dose. Ich schneide nur die Pfirsichhälften noch etwas passend zu Spalten zu.

Als Grundlage für das Obst gebe ich einen Becher Schmand auf den Hefeteig.

Und ich würze das Ganze mit etwas Zimt.

[amd-zlrecipe-recipe:122]

Speck-Schalotten-Tarte

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video13042017_1.mp4
Ich bereite eine einfache pikante Tarte zu, für die ich Speck und Schalotten verwende. Und als Grundlage für die Tarte Pesto Rosso.

Für den Teig verwende ich einen industriell gefertigten Flammkuchenteig, also ein Hefeteig, der schon fertig auf Backpapier vorliegt und bei Discountern oder Supermärkten zu kaufen ist. Man muss nicht unbedingt einen frischen Hefeteig selbst zubereiten, es geht durchaus auch ein industriell gefertigtes Produkt.

Ein kleiner Snack für den Abe nd, den ich vor dem Fernseher essen werde.

Mein Rat: Diese Tarte ist sowohl heiß als auch kalt zu essen und ist sehr schmackhaft und würzig

[amd-zlrecipe-recipe:50]

Schinken-Schalotten-Tarte

[Spider_Single_Video track=“29″ theme_id=“1″ priority=“1″]

Eigentlich sollte dies eine ganz klassische Speck-Zwiebel-Tarte werden. Ich hatte jedoch keinen Speck mehr vorrätig, sondern nur Schinkenstreifen. Und statt der Zwiebeln habe ich Schalotten verwendet.

Ansonsten ist es eine klassische, pikante Tarte geworden. Mit einer Füllmasse aus Eiern, Sahne und geriebenem Käse. Dazu, wie oben erwähnt, Schinkenstreifen, Schalotten und Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:42]

Trauben-Tarte



Sehr schöne Tarte

Ich hatte ein Pfund grüne Weintrauben vorrätig, die ich nicht einfach so verspeisen wollte. Zuerst dachte ich daran, mit einem Teil davon zu kochen. Denn in eine gute Wein-Sauce zu einem Entenschenkel würden auch einige Weintrauben gut passen, die man mitkocht.

Aber ich entschied mich dann um und überlegte, einen Kuchen mit den Weintrauben zuzubereiten. Das ist zwar eher eine Zubereitung für die Sommermonate. Aber die Tarte schmeckt auch im Winter gut.

Und ich kann hier auch sofort meine neue Küchenmachine ausprobieren. Einmal habe ich den Mürbeteig damit zubereitet. Und dann auch die Füllung gut verrührt.

Mein Rat: Alternativ zu diesem Rezept kann man einen Weintrauben-Kuchen auch mit Streuseln zubereiten. Oder man bäckt einen Käsekuchen und legt zuunterst auf den Mürbeteig verteilt halbierte Weintrauben.

Zutaten:

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 500 g grüne Weintrauben
- 200 g saure Sahne
- 30 g Zucker
- 3 Eier

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Ruhezeit 30 Min. | Backzeit 45 Min.

Für den Teig:

Mehl, Butter, Ei, Zucker und eine Prise Salz in einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Backofen auf 180 °C Ober-und Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung:

Trauben längs halbieren. Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Sahne und Zucker dazugeben und alles gut verrühren. Trauben unterheben.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 1–2 cm hohen Rand ausziehen.

Füllung in den Teig geben und durch rhythmisches Schütteln und Rotieren verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 45 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Rand der Backform lösen, Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben und 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Nudelholz



Das muss ich

unbedingt mit Euch teilen. Da war doch heute, schon fast zwei Wochen nach Weihnachten, nochmals der Weihnachtsmann bei mir.

Ich hatte etwas Geld zu Weihnachten geschenkt bekommen und dafür habe ich nun endlich einige Arbeitsgeräte für die Küche gekauft, die ich schon lange kaufen wollte.

Da ist zunächst einmal dieses Nudelholz. Mit ihm kann ich nun endlich auf einem bemehlten Arbeitsbrett prächtig Teig ausrollen für Nudeln, Tartes, Kuchen, Plätzchen usw. Herrlich.

Und wenn sich jemand in meiner Wohnung mit mir anlegen will, das Nudelholz ist schnell gezückt und … zack … gibt’s damit eine auf die Rübe.

Foto Copyright: amazon.de