

Kakao-Kuchen



Leckerer Kuchen

Ein einfacher Rührkuchen, den ich mit Kakao verfeinere.

Dazu bekommt der Kuchen noch eine schöne Schokoladenglasur.

Mein Rat: Die Menge der Glasur erlaubt es, den Kuchen mehrfach mit der Glasur zu bestreichen und ihm eine dickere Glasur zu geben. Einfach die Glasur einmal auftragen, einige Minuten warten, bis sie erkaltet ist, und dann den Vorgang einfach wiederholen.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 3 EL Kakao

Für die Glasur:

- 50 g dunkle Schokolade
- 25 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze erhitzen.

Alle Zutaten für den Rührteig in eine Küchenmaschine geben und gut verrühren. Kakao dazugeben und mit verrühren.

Kasten-Backform einfetten. Teig hineingeben und mit dem Backlöffel verstreichen.

Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Backform herausnehmen. Kuchen abkühlen lassen. Aus der Backform stürzen und auf ein Kuchengitter geben.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schale geben. Butter dazugeben. Im Wasserbad schmelzen. Kuchen mit der Glasur – eventuell mehrfach – mit dem Backpinsel einpinseln. Erkalten lassen.

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 Küchenmaschine 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.

Banane-Dattel-Rührkuchen



Feiner Kuchen

Zu Weihnachten und für die Feiertage muss es natürlich auch einen Kuchen geben.

Bananen und Datteln passen ja recht gut zusammen und harmonieren miteinander. Also habe ich mir als Rezept einen normalen Rührkuchen überlegt, in den ich kleingeschnittene

Bananen und Datteln untermische. Und das Ganze kröne ich dann damit, dass ich dem Kuchen eine schöne Schokoladen-Glasur gebe.

Ich selbst habe nicht sehr viel an diesem Kuchen, denn ich habe jeweils zwei Stücke Kuchen an drei meiner Nachbarn als kleines Weihnachtspräsent verteilt. So bleiben mir von dem Kuchen gerade einmal zwei Stücke übrig.

Aber schmackhaft ist er dennoch.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 250 g Bananen
- 250 g Datteln

Für die Glasur:

- 100 g dunkle Schokolade
- 50 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Datteln erst längs halbieren, dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen schälen, dann längs vierteln und dann quer ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Rührkuchen wie im Grundrezept angegeben zubereiten, nur vor dem Einfüllen des Teiges in die Backform Bananen und Datteln in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Nachdem der Kuchen gebacken und erkaltet ist, Schokolade und Butter in einer Schüssel im Wasserbad flüssig werden lassen

und Kuchen auf der Oberseite mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen. Erkalten lassen.

Bratwurst-Tarte



Leckere Tarte

Ich bin wieder auf ungewohnte Weise zu einer Packung Rostbratwürste gekommen.

Ich bereite sie diesmal einfach in einer Tarte zu.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 300 g Nürnberger Rostbratwürste (14 Stck)
- 4 Eier
- 200 ml Sahne

- 200 g geriebener Mozzarella
- 1 Strauß Petersilie
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Bratwürste quer in Scheiben schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Bratwürste darin einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Käse hinzugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verquirlen.

Bratwürste dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben. Petersilie hinzugeben und alles gut vermischen.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Füllung in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

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

Schoko-Birnen-Kuchen



Leckerer Kuchen mit Schokolade und Birnen

Ein feiner Kuchen, mit gewürfelten Birnen, Kakao und Schokoladenglasur und Mandeln.

Mein Rat: Mandeln entfalten ihr volles Aroma, wenn man sie vor dem Gebrauch röstet. Dazu Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Zutaten:

- 350 g feste Birnen
- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 3 EL Kakao-Pulver
- 1/2 TL Zimt
- 1 Päckchen Back-Pulver
- 50 ml Milch

- 125 ml Öl
- 150 g Mandeln
- 200 g dunkle Schokolade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 160 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kasten-Backform einfetten.

Mandeln in einer Küchenmaschine grob reiben und in eine Schüssel geben.

Bei den Birnen den Stiel entfernen, Birnen schälen, vierteln und entkernen. In 1,5 cm große Würfel schneiden.

Mehl, Kakao-Pulver, Zimt und Back-Pulver in eine Schüssel geben und vermischen.

Eier ausschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät gut verrühren. Mehlmischung dazugeben und ebenfalls verrühren. Milch und Öl unterrühren. 100 g Mandeln und Birnen unterheben.

Teig in die Backform geben und durch rhythmisches Schütteln und Rotieren in der Backform verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und in der Backform 1–2 Stunden abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter geben.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schüssel geben. Im Wasserbad erhitzen. Über dem Kuchen verteilen und mit dem Backpinsel verstreichen. Restliche Mandeln darüberstreuen und Glasur fest werden lassen.

Kohlrabi-Kuchen



Feiner Kuchen

Ich hatte eine Kohlrabi übrig und dachte mir, dass man damit auch einen Kuchen zubereiten kann.. Wie man auch mit Wurzeln oder Zucchini einen Kuchen zubereiten kann. Es ist im Grund ein einfacher Rührteig, in ich noch eine geriebene Kohlrabi hinzugebe. Kohlrabi ist recht trocken und nicht allzu feucht, so dass er sich gut für den Kuchen eignet.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 400 g Kohlrabi
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Vanillin-Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Kohlrabi schälen und in einer Küchenmaschine in eine Schüssel fein reiben. Kohlrabi ausdrücken, damit keine Flüssigkeit übrig bleibt.

Weiche Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier aufschlagen, einzeln dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Zimt dazugeben und alles gut verrühren.

Kohlrabi unter den Teig heben.

Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel oder durch rhythmisches Schütteln und Rotieren glatt streichen und verteilen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen. Auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

Rote-Beete-Schokoladen-Kuchen



Sehr leckerer Kuchen

Dieses Kuchen-Rezept habe ich ausnahmsweise einmal nicht selbst kreiert, sondern nachgebacken. Ich habe es der Food-Zeitschrift „Effilee“ entnommen oder besser gesagt, dem RSS-Feed des Verlages.

Ich hatte noch Rote Beete vorrätig und ich wollte sie weder als Beilage für ein Gericht zubereiten noch als Salat. Also bot sich dieses schöne Rezept für einen schmackhaften Kuchen an.

Da ich vorgegarte Rote Beete verwende und keine rohe Rote Beete wie im Original-Rezept, ist der Teig ein wenig flüssig. Ich gebe daher für mehr Festigkeit und Bindung des Teiges zwei weitere Eier und zusätzlich 150 g Mehl hinzu.

Zutaten:

- 250 g Butter
- 325 g Zucker
- 6 Eier

- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Kakao
- 500 g vorgegarte Rote Bete
- 100 g dunkle Schokolade
- 1/2 Vanilleschote
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 1/4 Stdn.

Backofen auf 160° C Umluft vorheizen. Eine Spring-Backform einfetten.

Rote Beete in einer Küchenmaschine fein reiben. In ein Küchensieb geben und Flüssigkeit ausdrücken.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schüssel geben. Butter dazugeben und beides im Wasserbad schmelzen. In die Rührschüssel geben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Kakao ebenfalls in die Rührschüssel geben. Rote Beete hinzugeben. Mark der Vanille-Schoten herauskratzen und auch hinzugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren.

Kuchenmasse in die Backform geben und durch rhythmisches Rotieren und Kreisen gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 1 1/4 Stunde in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen mit dem Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Etwa 1–2 Stunden sehr gut abkühlen lassen. Dann vom Boden der Backform nehmen.

Mit Puderzucker dekorieren.

Käseschnitten



Leckere Schnitte

Sechs Zutaten benötigt dieser Kuchen, Quark, Sahne, Vanille-Puddingpulver, Eier und Zitrone. Der Zitronensaft verleiht dem Kuchen eine gewisse Frische.

Dieses Rezept entspricht dem Grundrezept für Käsekuchen. Nur werden die Käseschnitten ohne einen Teig darunter zubereitet, also ohne Mürbeteig. Sondern nur die Käsefüllmasse wird ausgebacken. Und zwar in einer Reine, das ist ein um etwa 3–4 cm vertieftes Backblech. Damit die Käsefüllung ohne Mürbeteig nicht am Backblech anbrennt und auch damit man die Käseschnitten nach dem Backen leichter aus der Reine herausheben kann, muss man sie zwingenderweise mit Backpapier darunter backen. Die Schnitten sind einfach und schnell gebacken und sie sind wirklich sehr delikater.

Und diese Käsefüllmasse kann nicht in einer normalen Back-Rührschüssel zubereitet werden, es benötigt schon eine sehr große Rührschüssel. Oder sogar einen sehr großen Topf.

Zutaten für Käsefüllung:

- 400–440 g Zucker
- 10 Eier
- 2 kg Magerquark
- 4 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 400 ml Sahne (2 Becher)
- 1 Zitrone (Saft)

- Backpapier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. / Backzeit: 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Std.

Eine Reine mit einer Lage Backpapier nebeneinander auslegen. Das Backpapier soll die Ränder der Reine überragen.

Den Backofen auf 200 Grad °C Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben und Eiweiße in eine hohe, schmale Rührschüssel. Zucker zu den Eigelben geben und mit dem Rührgerät verrühren. Dann Magerquark, Vanille-Puddingpulver, Sahne und Zitronensaft dazugeben und alles gut verrühren.

Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Backlöffel unterheben. Der Eischnee soll nicht mit dem Rührgerät untergerührt werden, sondern mit dem Backlöffel vorsichtig untergehoben werden, um die Füllmasse luftiger zu machen.

Füllmasse in die Reine füllen und durch rhythmisches Schütteln und Rotieren verteilen.

Backofen auf 160–170 °C herunterschalten

Reine auf mittlerer Ebene für 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Stunden in den Backofen geben.

Reine aus dem Backofen nehmen. Gut abkühlen lassen. Man kann die Käsemasse entweder mittels des Backpapiers aus der Reine herausheben, auf eine sehr große Platte geben, abkühlen lassen und dann mit dem Brotmesser längs und quer zerschneiden. Wem es allerdings zu unsicher ist und er Bedenken hat, dass die Käseschnitten mit dem Backpapier beim Herausheben zerfallen, der belässt sie in der Reine, lässt sie ebenfalls abkühlen, löst die Käseschnitten am Rand mit einem Messer vom Backpapier, zerteilt sie mit dem Brotmesser längs und quer, hebt einzelne Schnitten mit dem Pfannenwender einzeln heraus, gibt sie auf einen Teller und serviert sie.

Rührkuchen



Schöner Gugelhupf

Ein einfacher Rührkuchen, nach dem Grundrezept zubereitet.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)
-

Feigen-Mandeln-Kuchen



Noch essbar

Dieser Kuchen ist gerade so an der Grenze, dass er noch als gelungen zu betrachten und essbar ist.

Die Feigen sind in getrocknetem Zustand doch noch recht feucht und sammeln sich beim Backen merkwürdigerweise in der Mitte des Kuchenteigs an. Dort werden sie durch die Backtemperatur leicht flüssig, was dazu führt, dass auch der Kuchenteig nach

dem Backen ganz leicht flüssig bleibt. Dies ist jedoch nur in der Mitte des Kuchens so, zu den Enden hin ist er komplett durchgebacken. Vermutlich hätte Abhilfe geschaffen, wenn man den Kuchen einfach eine viertel Stunde länger backt.

Ich verwende ein normales Rührkuchen-Rezept und ersetze 200 g des Mehls durch feingemahlene Mandeln. Und gebe zusätzlich 250 g kleingeschnittene, getrocknete Feigen hinzu.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 200 g Mandeln
- 250 g getrocknete Feigen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Mandeln in einer Küchenmaschine fein reiben. Nur 300 g Mehl in den Rührteig geben und anstelle von 200 g Mehl beim Grundrezept die Mandeln hinzugeben.

Feigen kleinschneiden, am Schluss zum Rührteig geben und unterrühren.

Speck-Zwiebel-Tarte



Sehr würzig

Eine herzhaft und pikante Tarte, zubereitet mit Speck und Zwiebeln.

Speck und Speck brate ich vorher in Olivenöl in der Pfanne für mehr Geschmack an.

Mein Rat: Die Füllmasse nicht mit Paprika-Pulver, Salz oder Pfeffer würzen, der angebratene Speck bringt genügend Würze mit sich.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda

- 360 g Speck
- 5 rote Zwiebeln
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und zuerst Zwiebeln darin kross anbraten. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Speck in der Pfanne ebenfalls kross anbraten. Herausnehmen, in eine zweite Schüssel geben und ebenfalls erkalten lassen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Käse dazugeben. Zwiebeln und Speck hinzugeben. Alles gut verrühren.

Füllmasse in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Gut auskühlen lassen.

Haselnusskuchen



Schmackhafter Kuchen

Ein einfach zuzubereitender Kuchen. Man lässt einfach bei einem Grundrezept für einen Rührkuchen vom zu verwendenden Mehl 200 g weg und verwendet stattdessen 200 g gemahlene Haselnüsse.

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 200 g gemahlene Haselnüsse
-

Käsekuchen mit Pfirsichen



Angeschnittener Kuchen

Diesmal verwende ich das Grundrezept für Käsekuchen und variiere es mit Pfirsichen.

Ich lege einfach 8–10 Pfirsichhälften aus der Dose auf den Mürbeteigboden, bevor ich die Käsefüllmasse darüber gebe.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- Zusätzlich 8–10 Pfirsichhälften (etwa 1 1/2 Dosen)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min

Zusätzlich auf den in der Spring-Backform ausgedrückten

Mürbeteig auf den Boden etwa 8–10 Pirsichhälften legen. Dann die Füllmasse darüber geben.

Kürbis-Tarte



Leckere Kürbis-Tarte

Ich bereite eine Tarte nach dem Standard-Rezept mit Hefeteig, Eiern, Sahne und geriebenem Käse zu. Und verwende als Hauptzutat einen Butternuss-Kürbis.

Ein Butternuss-Kürbis hat den Vorteil, dass er mit Schale verwendet werden kann, da diese essbar ist.

Ich wollte die Füllmasse ursprünglich mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer pikant würzen, habe dann aber davon abgesehen. Ich wollte doch nur den vollen, reinen Kürbis-

Geschmack. Wenn man möchte, kann man die Tarte auch süß zubereiten und gibt Zucker hinzu.

Zutaten:

Für den Teig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 500 g Butternuss-Kürbis
- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebenen Gouda

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Kürbis kleinschneiden und in einer Küchenmaschine grob raspeln.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut vermischen. Käse dazugeben. Kürbis hinzugeben. Alles gut vermengen.

Füllmasse in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Mehlwürmer-Äpfel-Tarte



Sehr lecker, kross und knusprig

Ich habe beim Futterinsekten-Onlineshop meines Vertrauens, [Tropic-Shop](#), wieder einmal Insekten bestellt und geliefert bekommen. Ich will unbedingt wieder diese sehr schmackhafte, nussartig schmeckende süße Tarte mit Mehlwürmern und Äpfeln zubereiten. Sie hat beim ersten Mal sehr gut gemundet. Daneben habe ich noch einige andere Insektenarten geordert, mit denen ich in der kommenden Zeit vermutlich unterschiedliche Ragouts zubereite. Ich freue mich schon darauf.

Mehlwürmer sind besonders schmackhaft, wenn man sie in Butter anbrät und dann in Zucker karamelisiert. Sie sind dann richtig kross und knusprig. Als Zwischenschritt gebe ich zu den angebratenen Mehlwürmern einen Schuss Cognac und flambiere

sie. Beim Karamelisieren der Mehlwürmer wird man durch den Duft an den Zuckerwatte-Bäcker auf der Kirmes erinnert.

Das Zubereiten einer süßen Tarte mit Eiern und Sahne beruht auf dem Prinzip des [Eierstichs](#), der nach dem Garen ein feste und kompakte Masse ergibt.

Insekten tötet man sehr tiefreundlich dadurch ab, das man sie eine halbe Stunde in den Gefrierschrank gibt. Da es wechselwarme Tiere sind, reagieren sie stark auf die sie umgebende Temperatur, der Stoffwechsel wird heruntergefahren und dann eingestellt und sie sterben.

Diese Tarte verträgt durchaus 50 Minuten Backzeit im Backofen.

Mein Rat: Man sollte immer Mehlwürmer im Gefrierschrank zuhause vorrätig haben, sie sind vielseitig zuzubereiten. In der Suppe, mit Pasta, als Hackfleisch oder auch im Dessert und Kuchen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 200 g Mehlwürmer
- 4 EL Zucker
- Butter
- 3 Äpfel
- 100 g Zucker
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, mit der Hand ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Mehlwürmer aus dem Transportsubstrat nehmen, in eine Schüssel geben und eine Stunde in den Gefrierschrank geben.

Herausnehmen und durch ein Küchensieb geben, um das Transportsubstrat, wenn es denn ein sehr feines ist, zu entfernen. Wer möchte, kann die Mehlwürmer noch in lauwarmes Wasser geben und sie noch zusätzlich reinigen.

Mehlwürmer auf ein großes Schneidebrett geben und mit dem Wiegemesser oder einem großen Messer in kleine Stücke wiegen bzw. schneiden. In eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehlwürmer etwa 10 Minuten darin kross anbraten. Mit einem Schuss Cognac ablöschen und flambieren. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zucker in der gleichen Pfanne karamelisieren, Mehlwürmer dazugeben, karamelisieren und alles gut vermischen. In eine Schüssel geben.

Bei den Äpfeln den Stiel entfernen und nach Belieben schälen oder nicht. Kerngehäuse entfernen und Äpfel achteln. In der Küchenmaschine grob reiben. Überschüssige Flüssigkeit wegschütten. Äpfel in eine Schüssel geben und Zitronensaft darüber geben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Zucker hinzugeben. Mit dem Backlöffel verrühren.

Zitronensaft von den Äpfeln abgießen. Äpfel und Mehlwürmer dazugeben und mit dem Backlöffel gut verrühren.

Füllmasse in den Teig in der Backform geben und durch rhythmisches Rotieren und Schütteln verteilen. Eventuell Rand des Teigs wieder anpassen und etwas herunterdrücken.

Backform auf mittlerer Ebene für 50 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Rand der Springform lösen, Tarte vom Backform-Boden lösen und vorsichtig auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Feiner Käsekuchen mit Sauerkirschen



Leckerer Kuchen

Hier variere ich das Grundrezept eines Käsekuchens, indem ich einfach noch Sauerkirschen hinzugebe.

Das Ergebnis ist ein feiner, leckerer Käsekuchen.

Zutaten:

Für den Käsekuchen:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- Zusätzlich 350 g Sauerkirschen (Glas)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 70 Min. | Backzeit 1 1/4–1 1/2 Stdn.



Angeschnitten

Einfach am Ende der Zubereitung noch Sauerkirschen in die Füllmasse geben und mit dem Backlöffel vorsichtig untermischen.