

# Rosinen-Kranz



Schöner Kranz-Kuchen

Ein einfacher Rührkuchen, den ich in einer Kranz-Backform backe.

Als weitere Zutat gebe ich Rosinen hinzu, die ich vorher in Cognac einlege und somit dem Kuchen ein schönes Aroma geben.

Da der Kuchen mit 250 g Rosinen eine weitere Zutat und somit auch Gewicht hinzugewinnt, gebe ich ein Ei mehr für mehr Stabilität und Festigkeit hinzu als beim normalen Rezept für einen Rührteig.

## Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 5 Eier

- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 g Rosinen
- Cognac

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 60 Min. | Backzeit 60 Min.

Rosinen in eine Schüssel geben, Cognac darüber geben, bis die Rosinen bedeckt sind und etwa eine Stunde ziehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben. Mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben und alles verrühren. Rosinen aus dem Cognac herausnehmen, hinzugeben und alles mit dem Rührgerät 5–10 Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für etwa eine Stunde in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, auf eine Kuchenplatte stürzen, Rand der Kranz-Backform lösen und auch den Boden der Backform wegnehmen. Gut abkühlen lassen.

---

## Orangen-Schokolade-Rührkuchen



## Schmackhafter Schokokuchen

Ich bereite heute passend noch zum Wochenende und somit Ostern einen gedeckten Obstkuchen zu, ähnlich wie neulich den Ananas-Rührkuchen. Diesmal verwende ich Orangenspalten.

Der Teig ist wieder ein Rührteig, in ihn kommen für mehr Aroma zwei Schnapsgläser Cognac. Und dann mische ich geriebene Bitter-Schokolade unter den Rührteig. Denn die Bitter-Schokolade passt geschmacklich sehr gut zu den Orangenspalten.

Optisch könnte man den Kuchen auch Stratiatella-Kuchen nennen.

Mein Rat: Natürlich mit dem Finger vor dem Backen etwas Rührteig aus der Rührschüssel nehmen und den Teig abschmecken. Und das Auslecken der leeren Rührschüssel nicht vergessen.

### **Zutaten:**

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine

- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 cl Cognac
- 100 g Bitter-Schokolade
- 3 Orangen

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Orangen schälen und Spalten auf einen Teller geben.

Schokolade in einer Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben. Cognac hinzugeben. Alles verrühren. Schokolade dazugeben und alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Die Hälfte des Teigs in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen. Orangenspalten rundum in zwei Ringen auf den Teig geben. Zweite Hälfte des Teigs darüber geben und mit dem Backlöffel verteilen und verstreichen.

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

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen vom Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Wenn der Kuchen etwas fragil ist, kann man ihn auf dem Backform-Boden belassen. Gut abkühlen lassen.

---

# Sauerkraut-Tarte



Schöne Tarte

So, wie ich vor kurzem eine Rotkraut-Tarte zubereitet habe, bereite ich nun eine Sauerkraut-Tarte zu. Ich habe einen Beutel Sauerkraut, 500 g, vorrätig. Dazu gebe ich noch in Streifen geschnittenen Speck. Und verfeinert wird das Ganze mit einigen Esslöffeln Ananas. Das fruchtig-süße Aroma der Ananas passt gut zum Sauerkraut.

Da die Füllmenge an Sauerkraut, Speck und Ananas doch recht hoch ist und ungefähr 800 g beträgt, gebe ich zur Stabilität und Festigkeit der Füllung sechs Eier in die Füllmenge.

Und zudem backe ich die Tarte keine 40 Minuten, sondern aufgrund der großen Füllmenge 50 Minuten. Die Füllmenge und

der Hefeteig vertragen diese Backdauer.

## **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 6 Eier
- 200 g Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- 500 g Sauerkraut
- 120 g Speck
- 5–6 EL Ananas-Stücke (Dose, etwa 170 g)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 50 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 3–4 cm hohen Rand ausziehen.

Speck in kurze Streifen schneiden. Flüssigkeit vom Sauerkraut abgießen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben. Sauerkraut, Speck und Ananas-Würfel ebenfalls hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Backlöffel gut vermengen.

Füllmenge in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 50 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.

---

## Ananas-Rührkuchen



Schön lockerer Kuchen

Ein Kuchen für das Kaffeetrinken am Wochenende.

Ein normaler Rührkuchen mit dem üblichen Rührteig-Rezept. Aber verfeinert mit zwei Konservendosen Ananas-Stücke.

Ich hatte zuerst überlegt, einen dünnen Hefeteig zuzubereiten

und ihn in einer Spring-Backform auszudrücken. Dann die Ananas-Stücke auf dem Boden auslegen und Rührteig darüber geben. Es war mir aber mit zwei Teigarten zu viel Aufwand, sicherlich gibt es da auch noch das eine oder andere raffinierte Rezept, wie man eine Art gedeckten Ananas-Kuchen zubereiten kann.

Ich mache es nun einfach, gebe die Hälfte des Rührteigs in die Backform und verstreiche sie glatt. Dann kommen die Ananas-Stücke dazu und werden oben auf verteilt. Schließlich wird mit der zweiten Hälfte des Rührteigs abgedeckt und dieser ebenfalls glatt verstrichen.

Da die Ananas-Stücke auch etwas Flüssigkeit mitbringen und der Rührteig eventuell an bestimmten Stellen etwas feucht wird, gebe ich diesem Kuchen 70 Minuten im Backofen.

### **Zutaten:**

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 680 g Ananas-Stücke (2 Dosen)

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 70 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben und alles etwa 5–10 Minuten gut verrühren.

Ananas-Stücke aus den Dosen herausnehmen, eventuell auf ein Schneidebrett geben, noch etwas kleiner schneiden und in eine



Schüssel geben.

Die Hälfte des Teigs in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Ananas-Stücke oben auf geben und schön gleichmäßig verteilen. Zweite Hälfte des Rührteigs darauf geben und ebenfalls mit dem Backlöffel glatt verstreichen.

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

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen vom Boden der Backform auf ein Küchengitter geben. Wenn der Kuchen etwas fragil ist, kann man ihn auch auf dem Boden der Backform belassen. Gut abkühlen lassen.

---

## **Rotkohl-Tarte**



## Schöne Tarte

Eine Tarte mit Speck und Zwiebeln habe ich schon einmal zubereitet. Diesmal wird es eine Tarte mit Speck und Zwiebeln, in die ich noch zusätzlich Rotkohl gebe. Und für eine bessere Farbe gebe ich die Flüssigkeit des Rotkohls auch noch hinzu.

Ich verwende Rotkohl aus der Dose, damit ich gleichzeitig meinen Konservenvorrat etwas dezimiere.

Wie immer verwende ich Eier, Sahne und geriebenen Käse, um die Füllung zu binden und zu festigen.

Das Ganze ergibt eine sehr schmackhafte und pikante Tarte.

Falls die Tarte aufgrund der Flüssigkeit nach 40 Minuten noch nicht kompakt und etwas fragil ist, kann man ihr ruhig 50 Minuten Backzeit geben.

### **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 285 g Rotkohl (Dose)
- 240 g Speck
- 1 Zwiebel
- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40–50 Min.

Backofen auf 180 ° Celsius Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Teig in der Backform ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Speck in kurze Streifen schneiden. Zwiebel schälen und kleinschneiden.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben. Rotkohl, Speck und Zwiebel hinzugeben. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Backlöffel gut verrühren.

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

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

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform ablösen und

Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

---

## Wurst-Tarte



Eine sehr schmackhafte, pikante Tarte

Ein Flammkuchen wird mit Zwiebeln und Speck zubereitet. Flammkuchen habe ich schon zubereitet. Ebenso wie eine Tarte mit Zwiebeln und Speck.

Diesmal probiere ich eine Variante aus, in der ich normale Schnittwurst für die Tarte verwende. Ich habe beim Discounter gewöhnliche Schnittwurst gekauft, und zwar Jagdwurst. Das Ganze verfeinere ich mit einer großen Zwiebel.

Wie immer verwende ich Eier, Sahne und geriebenen Käse, um die

Füllung zu binden und zu festigen.

*Mein Rat:* Wer möchte, kann die Jagdwurst noch mit etwas Speck verfeinern.

Das Ganze ergibt eine sehr schmackhafte und pikante Tarte, von der ich nach dem Abkühlen gleich die Hälfte gegessen habe.

### **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 400 g Jagdwurst am Stück
- 1 Zwiebel
- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ° Celsius Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Teig in der Backform ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Jagdwurst in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und kleinschneiden.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben. Wurst und Zwiebel hinzugeben. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem

Backlöffel gut verrühren.

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

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

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

---

## Sauerkirsch-Rührkuchen



Mit schönen Sauerkirschen

Diesmal ein einfach zuzubereitender Rührkuchen.

Ich verwende das Grundrezept für einen Rührkuchen.

Und gebe einfach ein Glas Sauerkirschen ohne Saft hinzu und vermische alles gut.

Man könnte den Kuchen auch gedeckten Kirschkuchen nennen.

### **Zutaten:**

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 420 g Sauerkirschen (Glas)

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben und alles etwa 5–10 Minuten gut verrühren. Sauerkirschen hinzugeben und vorsichtig mit dem Backlöffel unterheben.

Teig in die Backform geben und verstreichen.

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

Backform herausnehmen, Rand der Backform lösen und Kuchen vom Boden der Spring-Backform auf ein Kuchengitter geben. Wenn der Kuchen zu fragil ist, kann man ihn auch auf dem Backform-Boden belassen. Gut abkühlen lassen.

---

# Portwein-Kuchen



Mit feinem Portwein-Aroma!

Ich bereite einen normalen Rührkuchen zu, in den ich aber Portwein gebe und ihn so aromatisiere. Der Kuchen wird im Inneren nicht komplett rot oder rötlich, wie man annehmen würde. Er nimmt nur ein leichtes Portwein-Aroma an.

Und da der Rührteig mit 150 g Portwein doch recht flüssig wird, gebe ich noch 100 g Mehl und ein 5. Eier für mehr Kompaktheit hinzu.

*Mein Rat:* Es bietet sich an, auf den Kuchen eine Portwein-Glasur aufzutragen. Ich hatte aber keinen Puderzucker für eine Glasur vorrätig und mit normalem Zucker ist mir keine Glasur gelungen.

**Zutaten:**



- 600 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 150 ml Portwein
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

### **Benötigte Geräte:**

- 1 (Digital-)Waage
- 1 Rührschüssel
- 1 Rührgerät
- 1 Backlöffel
- 1 Kasten-Backform

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.  
Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Kasten-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillinzucker dazugeben und verrühren. 150 ml Portwein dazugeben und alles mit dem Rührgerät etwa 5–10 Minuten gut verrühren.

Teig in die Backform geben und verstreichen.

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

Backform aus dem Backofen herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

---

# Schokoladenkuchen



Endlich ein Schokoladenkuchen ohne großen Hohlraum

Mancher wird erstaunt sein, dass ich schon wieder einen Schokoladenkuchen zubereite, wo ich doch vor einigen Wochen einen solchen zubereitet habe.

Aber der Schokoladenkuchen hatte wieder unerwarteterweise im oberen Drittel des Kuchens einen Hohlraum gebildet.

Mir sagte jemand, der Hohlraum komme vom verwendeten Backpulver. Und jemand anderes teilte mir ein Backrezept ohne Backpulver mit. Als ich dieses Backrezept mit dem gewöhnlichen Backrezept für Rührkuchen, das ich sonst verwende, verglich, stellte ich fest, dass es bis auf das Backpulver fast identisch war.

Also bereite ich einen Schokoladenkuchen nach dem üblichen Rezept zu, nur lasse ich das Backpulver weg. Der Kuchen wird somit in der Backform im Backofen nicht sehr stark aufgehen.

Ich lasse 100 g Mehl von den üblicherweise verwendeten 500 g

Mehl weg und verwende stattdessen 100 g geriebene Bitterschokolade.

### **Zutaten:**

- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 200 g Bitter-Schokolade (85 %)
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3–6 Tropfen Bittermandel-Öl

### **Benötigte Geräte:**

- Küchenmaschine zum Reiben
- Digital-Waage
- Rührschüssel
- Hand-Rührgerät, alternativ Küchenmaschine zum Rühren
- Backlöffel
- Backpinsel
- Kasten-Backform

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Kasten-Backform einfetten.

100 g Bitterschokolade in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Vanillin-Zucker und Bittermandel-Öl dazugeben und verrühren. Schokolade dazugeben und alles auf hoher Stufe 5–10 Minuten gut verrühren.

Teig in die Kasten-Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

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

10 Minuten vor Ende der Backzeit 100 g Bitterschokolade in kleine Stücke zerbrechen, in eine Schale geben und in einem Wasserbad verflüssigen.

Backform aus dem Backofen herausnehmen. Entweder Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, dann wenden und Oberseite mit dem Backpinsel in zwei bis drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Oder der Einfachheit halber den Kuchen in der Backform lassen und die Oberseite darin in zwei bis drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Kuchen sehr gut abkühlen lassen. Wer den Kuchen relativ rasch anschneiden und essen möchte, kann ihn auch in der Backform in den Kühlschrank stellen. So erhärtet die Glasur sehr gut. Im zweiten Fall den Kuchen nach dem guten Abkühlen mithilfe eines langen Messers aus der Backform herausholen und auf das Kuchengitter stellen.

---

## **Tarte mit Pesto und Gemüse Mischung**



## Formschöne Tarte

Ich bin auf ungewohntem Weg an eine Dose mit orientalischer Gemüsemischung gekommen. Zuerst wollte ich das Gemüse als Beilage für ein Gericht zubereiten, dann dachte ich mir, dass es auch gut in eine herzhaftere Tarte passt.

Und außerdem habe ich noch ein Glas mit Auberginen-Pesto übrig, das auch gut in die Tarte passt und das ich so verarbeiten kann.

Ich hatte zudem eine Packung mit industriell gefertigtem Pizza-Hefeteig übrig. Ich bereite nur selten Pizza zu, weil sie mir nicht immer gut gelingt. Nun dachte ich mir, wer sagt denn, dass man aus einem fertigen Pizza-Hefeteig immer nur Pizza zubereiten muss? Es ist ein Hefeteig, und somit eignet er sich genauso gut für eine Tarte und ich kann ihn als Hefeteig in eine Spring-Backform geben.

*Mein Rat:* Hefeteig nicht aus der Packung heraus in die Spring-Backform flach ausrollen, sondern zuvor noch durchkneten und dann in die Backform ausdrücken.

## Zutaten:

*Für den Hefeteig:*

- Fertiger Pizza-Hefeteig

*Für die Füllung:*

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- 175 g Auberginen-Pesto
- 400 g Gemüsemischung orientalische Art (Dose)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- bunter Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

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

Gemüsedose öffnen, Gemüse durch ein Küchensieb geben und Flüssigkeit wegwerfen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben. Pesto und Gemüse hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

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

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



Sehr schmackhafte Tarte

Backform herausnehmen, eventuell mit einem spitzen Messer den Rand der Tarte vom Rand der Spring-Backform lösen und den Rand der Spring-Backform wegnehmen. Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben oder eventuell, da der Pizzateig fragiler ist als ein normaler Hefeteig für Tartes, die Tarte auf dem Backform-Boden belassen. Gut abkühlen lassen.

---

## Schokoladenkuchen



Mit schöner, über Nacht erhärteter Glasur

In diesen Rührkuchen gebe ich keine flüssige Schokolade und rühre sie unter, weil sonst beim Backen gern Hohlräume und flüssige Schokoladenkerne im Kuchen entstehen. Ich reibe 100 g Bitterschokolade mit der Küchenmaschine fein und rühre sie in den Rührteig ein.

Diesem Kuchen spendiere ich auch – wie es sich für einen Schokoladenkuchen gehört – mit weiteren 100 g Bitterschokolade eine Schokoladenglasur. Diese ist mir dieses Mal auch gut gelungen, so dass man fast keine Pinselstrich-Spuren vom Backpinsel beim Auftragen sieht.

### **Zutaten:**

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 200 g Bitterschokolade (85 %)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker



- 3–6 Tropfen Bittermandel-Öl

### **Benötigte Geräte:**

- Küchenmaschine zum Reiben
- Digital-Waage
- Rührschüssel
- Hand-Rührgerät, alternativ Küchenmaschine zum Rühren
- Backlöffel
- Kasten-Backform

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Kasten-Backform einfetten.

100 g Bitterschokolade in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Bittermandel-Öl dazugeben und verrühren. Schokolade dazugeben und alles auf hoher Stufe 5–10 Minuten gut verrühren.

Teig in die Kasten-Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen.

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

10 Minuten vor Ende der Backzeit 100 g Bitterschokolade in kleine Stücke zerbrechen, in eine Schale geben und in einem Wasserbad verflüssigen.

Backform aus dem Backofen herausnehmen. Entweder Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, dann wenden und Oberseite mit dem Backpinsel in drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Oder der Einfachheit halber den Kuchen in der Backform lassen

und die Oberseite darin in drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Kuchen sehr gut abkühlen lassen. Im zweiten Fall den Kuchen nach dem guten Abkühlen mithilfe eines langen Messers aus der Backform herausholen und auf das Kuchengitter stellen.

---

## Speck-Schalotten-Tarte



Sehr schöne Tarte

Ich bereite eine fast schon klassische, herzhaft Tarte zu. Dazu verwende ich als Füllung Schalotten und Speck. Und natürlich Eier, Sahne und Käse.

Ich brate Speck und Schalotten dieses Mal nicht an, die Tarte enthält also nicht zusätzliche Röststoffe der beiden Produkte. Aber bei einer Backzeit von 40 Minuten bei einer Temperatur von 180 °C Umluft werden auch diese beiden Zutaten gegart. Und bei einem traditionellen Flammkuchen werden Zwiebeln und

Speck auch roh auf den Teig gegeben.

## **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 250 g Schalotten
- 250 g Speck
- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 100 g geriebener Parmesan
- 100 g geriebener Gouda
- Salz
- bunter Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Schalotten schälen und quer in Ringe schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Schalotten und Speck dazugeben. Salzen und pfeffern. Alles gut verrühren.

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

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

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



Sehr schmackhafte, herzhaftete Tarte

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

---

## **Gedeckter Pfirsich-Kuchen**



Schön lockerer Kuchen

Zuletzt habe ich eine Pfirsich-Tarte zubereitet, zu der ich eingelegte Pfirsiche in kleine Stücke geschnitten und diese in einer Füllung mit Eierstich gebacken habe. Die Pizza-Tarte ist ja auch schon wieder verbraucht, also backe ich einen neuen Kuchen oder Tarte.

Dieses Mal bereite ich einen Rührkuchen zu, in den ich eingelegte Pfirsichhälften gebe. Dazu gebe ich eine Schicht eines Rührkuchenteigs in eine Spring-Backform, darauf kommen die Pfirsichhälften und das Ganze wird mit einer zweiten Schicht Rührkuchenteig abgedeckt. Also in etwa mit einem gedeckten Apfelkuchen vergleichbar.

Diesmal verwende ich das klassische Rezept eines Rührkuchens, Verhältnis Mehl:Zucker:Margarine 2:1:1 mit 4 Eiern. Wenn, ja wenn da nicht – ich bin ehrlich – der Fauxpas gewesen wäre, was man sich vorstellt noch an Vorräten zuhause zu haben und was man wirklich an Vorräten noch zuhause hat. Es fehlten also 100 g Mehl. Ich habe den Kuchen pappsüß gemacht und stattdessen zusätzliche 100 g Zucker hinein gegeben. Angegeben habe ich das klassische Rezept.

Und bei den in Dosen eingelegten halben Pfirsichen sollte man sich auch nicht vertun. Ich hatte geschätzt, dass eine große Dose mit 420 g und 8 Pfirsichhälften ausreicht, wobei sich dann herausstellte, dass in eine Springform auf der Schnittfläche der halben Pfirsiche liegend bestimmt 12, wenn nicht sogar die doppelte Menge, 16 Pfirsichhälften, hineingepasst hätten.

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2–3 Tropfen Bittermandelöl
- 420 g Pfirsiche (Dose)

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Bittermandelöl dazugeben und alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Die Hälfte des Rührteigs auf den Boden der Spring-Backform geben und glatt streichen. Die Pfirsichhälften mit der Öffnung nach unten auf dem Rührkuchen verteilen. Die zweite Hälfte des Rührkuchens darüber verteilen und möglichst die Pfirsichhälften zudecken.

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

Backform herausnehmen, Rand der Backform lösen und Kuchen vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen

lassen.

---

## Pizza-Tarte



Schöne, herzhaftete Tarte

Dies ist eigentlich DIE Alternative zur Pizza. Eine herzhaftete Tarte, zubereitet aus stückigen Tomaten und gebratenen Champignonsscheiben. Mit einer Füllung aus Eiern, Sahne und verschiedenem Käse wie Gouda, Parmesan und Feta. Verfeinert mit getrocknetem Basilikum, Oregano und Thymian.

Für diese Tarte kann ich endlich einmal meinen Bestand an Dosen mit stückigen Tomaten verringern und einige davon verbrauchen. Für die Champignons verwende ich jedoch frische Champignons, die ich in Scheiben schneide und in Butter andünste.

Während des Backens zieht ein aromatischer Duft nach Kräuter

der Provence durch die Küche.

Da die Füllung aufgrund der stückigen Tomaten doch etwas flüssig ist, gebe ich 6 Eier in die Füllung, damit sie auch wirklich beim Erkalten erstarrt.

Und da die Füllmasse doch recht groß und die Dicke der Tarte somit recht groß ist, gebe ich der Tarte nicht 30–40 Minuten im Backofen, sondern wie einem Rührkuchen volle 60 Minuten. Der Hefeteig und die Füllung vertragen dies.

Die Tarte wirklich einige Stunden gut erkalten lassen.

### **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 480 g stückige Tomaten (Dose)
- 250 g weiße Champignons
- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 75 g geriebener Gouda
- 75 g geriebener Parmesan
- 75 g Feta
- 2 TL getrocknetes Basilikum
- 2 TL getrockneter Oregano
- 2 TL getrockneter Thymian
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.



Champignons in Scheiben schneiden. Feta in kleine Stücke zerbröseln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin einige Minuten anbraten. Abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verquirlen. Gouda, Parmesan und Feta dazugeben und verrühren. Tomaten und Champignons dazugeben. Ebenfalls Basilikum, Oregano und Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 5–6 cm hohen Rand ausziehen.

Füllung in den Teig in der Backform geben und verteilen.

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

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Einige Stunden sehr gut abkühlen lassen.

---

## **Pfirsich-Gin-Tarte**



Sie fällt beim Abkühlen noch zusammen

Die Kiwi-Apfel-Tarte war schnell verspeist, also musste eine andere Tarte her. Denn es ist einfach schmackhaft, hat man eine Tarte zuhause auf dem Küchentisch, von der man zwischendurch einfach einmal 1–2 Stück essen kann.

Ich habe diesmal Pfirsiche in der Dose gewählt und diese klein geschnitten.

Für etwas besseres Aroma gebe ich Gin in die Tarte.

Für zusätzliche Süße kommt Zucker hinein.

Wie immer basiert die Tarte mit Eiern und Sahne auf dem Prinzip des Eierstichs.

Da ich zusätzlich Gin als Flüssigkeit hinzugebe, verwende ich mehr Eier, um sicher zu gehen, dass die Füllung erstarrt.

### **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 420 g Pfirsische (Dose)
- 1 dl ungava Gin
- 100 ml Zucker
- 6 Eier
- 200 ml Sahne

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm hochziehen.

Pfirsiche aus der Dose nehmen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Gin dazugeben. Pfirsiche hinzugeben, ebenfalls Zucker. Alles gut verrühren.

Füllung in den Teig in der Backform geben und verteilen. Eventuell Rand wieder etwas niederdrücken.

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.

[nurkochen rezept="3386" portionen="1" titel="Pfirsich-Gin-Tarte „]

---

# 1000. Blogbeitrag: Kiwi- Apfel-Tarte



Schöne Obst-Tarte

Ich feiere ein Jubiläum. Nach nunmehr fast vier Jahren Blogger-Tätigkeit ist dies mein 1000. Blogbeitrag. Er ist sicherlich nicht das 1000. Rezept, denn ich habe auch Blogbeiträge z.B. zur Veröffentlichung von Koch- oder Backbüchern u.a.m. veröffentlicht. Aber es ist der 1000. Blogbeitrag.

Eigentlich wollte ich zur Feier des Beitrags ein Rezept passend zum Motto meines Foodblogs veröffentlichen und Nudeln, Fleisch und Sauce zubereiten. Nun habe ich spontan diese Tarte vorgezogen, und nun ist sie eben der 1000. Blogbeitrag. Aber das kommende Rezept wird ein solches nach dem Motto meines Foodblogs.

Die Tarte bereite ich mit vier Kiwis und einem Apfel zu. Für Süße kommt noch etwas Zucker hinzu. Und dann basiert die

Füllung mit Eiern und Sahne auf dem Prinzip des Eierstichs.

Die Tarte auf alle Fälle nach dem Backen gut abkühlen lassen, damit die Füllung gut erstarrt.

### **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 4 Kiwis
- 1 Apfel
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 200 ml Sahne

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm hochziehen.

Strunk der Kiwis entfernen. Kiwis schälen und in kleine Stücke schneiden. Stiel des Apfels entfernen und Kerngehäuse ausschneiden. Apfel nach Belieben schälen oder mit Schale verwenden. Achteln und quer in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. Zucker dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Obst dazugeben und alles verrühren.

Füllung in den Teig in der Backform geben und berteilen.

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.