

# 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 vermutete 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]

---

## **Mediterrane Gemüse-Tarte**

Ich bereite eine pikante Tarte zu. Mit mediterranem Flair. Denn ich bereite eine Gemüse-Tarte zu, die ich auch pikant würze. Für das Gemüse verwende ich Zucchini, Paprika, Brokkoli, Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel.

Der geriebene Gouda, den ich für herzhaftes Tartes verwende, gibt auch nochmal Würze an die Tarte. Und sorgt nach dem Erkalten auch noch für Festigkeit.

Alternativ könnte man die Füllmasse der Tarte auch noch mit Kräutern der Provence würzen, was ich bei diesem Gericht jedoch nicht vorgenommen habe.

Glücklicherweise ist mir noch rechtzeitig eingefallen, einen Hefeteig für die pikante Tarte zuzubereiten. Dieser eignet sich besser als ein Mürbeteig, den man eher für süße Tartes verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:465]

---

# Lauch-Schinken-Tarte

Ich habe seit längerer Zeit wieder einmal eine pikante Tarte gebacken.

Für die Füllung verwende ich zwei Stangen Lauch. Dazu kommt noch kleingewürfelter, roher Schinken.

In eine pikante Tarte gebe ich auch immer zusätzlich zu Eiern und Sahne für die Füllmasse eine große Portion geriebenen Käse. Dieser wird ja beim Erkalten der Tarte nach dem Backen auch fest und gibt der Tarte zusätzlich noch einen kräftigen Geschmack.

Eigentlich bereitet man für eine pikante Tarte einen Hefeteig zu. Ich hatte dies jedoch übersehen und einfach einen Mürbeteig zubereitet. Aber auch damit schmeckt die Tarte sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:453]

---

# Trauben-Erdbeer-Tarte

Zur Sommerzeit bietet es sich direkt an, ab und zu eine Obst-Tarte oder einen Obst-Kuchen zu backen, da das Angebot an Obst doch sehr groß ist.

Was schmeckt besser, als morgens zum Frühstück einige Stücke Obst-Tarte zu verspeisen. Oder auch nachmittags zum Kaffee.

Für diese Tarte verwende ich Trauben und Erdbeeren. Ich putze sie und schneide sie jeweils in zwei Hälften. Die Flüssigkeit, die sich bei dem Obst sammelt, unbedingt abschütten und nicht in die Füllmasse der Tarte geben, da diese sonst zu wässrig wird.

[amd-zlrecipe-recipe:429]

---

## Nektarinen-Pflaumen-Tarte

Eine herrlich fruchtige, sommerliche Obst-Tarte. Diesmal mit Nektarinen und Pflaumen.

Einfach den Boden für eine süße Tarte nach Grundrezept zubereiten.

Und für die Füllmasse zusätzlich 2 kg Nektarinen und Pflaumen putzen, entsteinen und kleinschneiden.

[amd-zlrecipe-recipe:409]

---

## Obst-Tarte

Wie bereiten Sie Ihre Obstkuchen zu? Verwenden Sie einen fertigen, industriell gefertigten Tortenboden und belegen ihn

mit frischem Obst? Und geben dann zur besseren Bindung einen Tortenguss darüber?

Oder bereiten Sie einen Mürbeteig zu, belegen den Mürbeteigboden in einer Spring-Backform mit Obst und backen dies? Eventuell geben Sie noch Streusel über das Obst, um einen gedeckten Obstkuchen zu erhalten?

Nun, ich bereite einen Obstkuchen gern als Tarte zu. Als Füllmasse verwende ich wie beim Grundrezept für Tartes geschildert einen Eierstich aus Eiern und süßer Sahne. Dann gebe ich beliebiges Obst, das ich gerade vorrätig habe, in die Füllmasse. Diese gebe ich dann in eine Spring-Backform, in die ich einen Mürbeteig als Boden ausgedrückt habe. Und backe auf diese Weise eine leckere Obst-Tarte.

Der Vorteil ist, dass man ein beliebiges Obst oder auch eine beliebige Obstmischung für die Tarte verwenden kann. Und sie gelingt immer.

Derzeit backe ich auf diese Weise eine Ananas-Tarte, für die ich eine ganze Ananas, kleingeschnitten in kleine Stücke, und die entsprechende Füllmasse für eine süße Tarte verwendet habe.

Bei dem hier geschilderten Rezept habe ich jedoch eine Obstmischung aus Bananen, Pfirsichen und Orangen verwendet. Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:399]

---



# Erdbeer-Tarte

Nun habe ich doch endlich, da es jetzt ja Saison ist, frische Erdbeeren bei meinem Discounter bekommen. Und kann damit eine leckere Erdbeer-Tarte backen.

Ich habe die Tarte ganz einfach nach dem Grundrezept zubereitet und gebacken. Für die Füllmasse habe ich somit nur Eier und Sahne verwendet. Und dann die geputzten und kleingeschnittenen Erdbeeren hinzugegeben. Ich habe keinen Zucker dazugegeben, denn die Erdbeeren sind ja an sich schon süß.

[amd-zlrecipe-recipe:380]

---

# Pfirsich-Tarte

Ich wollte eigentlich eine leckere Erdbeer-Tarte backen. Aber als ich letzte Woche bei meinem Discounter war, war entweder noch keine Erdbeer-Saison. Oder ich habe die Erdbeeren im Obstregal einfach nicht gefunden.

Nun, ich schaute also, was mein Discounter noch an anderen Obstsorten zur Verfügung hatte. Und entschied mich für Pfirsiche.

Ich habe die Tarte ganz einfach nach dem Grundrezept zubereitet und gebacken. Für die Füllmasse habe ich somit nur Eier und Sahne verwendet. Und dann die geschälten, entkernten und kleingeschnittenen Pfirsiche hinzugegeben. Ich habe keinen Zucker dazugegeben, denn die Pfirsiche sind ja an sich schon süß.

Mein Rat: Übrigens, man sollte die Tarte, wenn man sie in der Küche bei Zimmertemperatur aufbewahrt, innerhalb von 2–3 Tagen verzehren. Denn ansonsten fängt die Tarte aufgrund des vielen verwendeten Obstes schnell an zu schimmeln.

[amd-zlrecipe-recipe:379]

---

## Apfel-Tarte

Apfelkuchen oder -tarte kann man ja auf die unterschiedlichsten Arten zubereiten.

Normalerweise bereitet man einen Mürbeteig zu, schält die Äpfel und schneidet sie in Spalten und belegt den ausgedrückten Mürbeteigboden damit. Man kann dann auch noch zusätzlich Streusel über die Äpfel geben, sodass man einen gedeckten Apfelkuchen erhält.

Ich habe es nun anders gemacht und eine Apfel-Tarte zubereitet. Aber auch mit einem Mürbeteig. Die Äpfel schäle ich, entferne das Kerngehäuse und reibe sie in der Küchenmaschine fein. Ich gebe dann die Äpfel zu der üblichen Füllmasse einer Tarte.

Man erhält eine sehr schmackhafte und fruchtige Tarte. Allerdings sollte man die Tarte relativ schnell verzehren, denn aufgrund des hohen Obst-Anteils schimmelt sie doch sehr schnell.

[amd-zlrecipe-recipe:373]

---

# Rhabarber-Tarte

Heute gibt es am Sonntag zu Frühstück und nachmittäglichen Kaffeetrinken einen schönen, frischen Obst-Kuchen. Oder besser gesagt, eine Tarte.

Eigentlich bereitet man ja Rhabarber-Kuchen in der Weise zu, dass man einen Mürbeteig zubereitet und in der Backform ausdrückt. Dann gibt man den geschälten und kleingeschnittenen Rhabarber hinein und verteilt ihn. Und schließlich gibt man darüber eine Portion Streusel, deren Teig man ähnlich zubereitet wie den Mürbeteig. Das ist dann ein wohlschmeckender, süßer, gedeckter Rhabarber-Kuchen.

Ich bin einen anderen Weg gegangen und habe eine Rhabarber-Tarte gebacken. Mit einem Mürbeteig. Dann habe ich den Rhabarber hineingegeben und verteilt. Und schließlich einfach den Eierstich – zubereitet aus Eiern und Sahne –, den man für eine süße Tarte verwendet, darüber gegossen und verteilt. Den Eierstich habe ich nicht zusätzlich gesüßt, da ich die frische, fruchtige, leicht säuerliche Note des Rhabarbers im Geschmack der Tarte haben wollte.

Da der Rhabarber doch eine recht große Masse für die Tarte ist, gebe ich noch zusätzlich ein weiteres Ei für mehr Stabilität in die Füllmasse der Tarte.

Das Ergebnis ist eine frische, fruchtige, leicht säuerliche Tarte, die sehr gut zum Frühling und den langsam wärmeren Temperaturen passt.

[amd-zlrecipe-recipe:365]

---

# Mandarinen-Tarte

Ich wollte eine süße Tarte zubereiten und schaute daher bei meinem Discounter, welches Obst er denn gerade vorrätig hat. Nun, es gibt schon Erdbeeren. Sie sind vermutlich aus Spanien. Und Pflaumen und Pfirsiche. Vermutlich ebenfalls aus Spanien. Da dies aber keine Saisonware ist, habe ich sie nicht gekauft.

Orangen sind zwar auch keine Saisonware, sie sind ja das ganze Jahr über zu bekommen. Also habe ich einen Beutel davon gekauft.

Als ich zuhause war, kam jedoch mein Nachbar vorbei. Er habe eine ganze Kiste mit Mandarinen, und er wolle mir davon einen Beutel schenken, weil er eben so viele davon habe.

Also nahm ich eben die Madarinen und verwendete diese für die süße Tarte.

[amd-zlrecipe-recipe:323]

---

# Rotkohl-Tarte

Eine pikante Tarte. Zubereitet mit sehr viel Rotkohl. Den ich der Einfachheit halber als Convenience-Produkt aus der Packung nehme.

Für Würze gebe ich noch Speck hinzu, den ich in der Küchenmaschine fein zerkleinere, so dass es fast ein Speck-Mus

ist.

Als Geschmacksverstärker kommt eine Prise Zucker hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:316]