

Zwiebel-Tomate-Rosinen-Tarte

Eine pikante und gleichzeitig süße Tarte.

Manchen wird die Zusammenstellung der Zutaten wundern. Aber man bereitet ja auch Tomatensaucen mit Zwiebeln und Tomaten zu und gibt einige Rosinen hinzu. Zwiebeln sorgen für Säure, Tomaten für Fruchtigkeit und Rosinen für etwas Süße.

Zusätzlich habe ich die Füllmasse noch mit etwas Zitronensaft und Zitronenschalen-Abrieb verfeinert.

Die Tarte gelingt sehr saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:288]

Schokoladen-Tarte

Heute habe ich einmal für das Wochenende und somit den ersten Advent keinen Rührkuchen mit Schokolade gebacken. Nein, ich habe eine süße Tarte mit Schokolade gebacken.

Dazu verwende ich zwei große Tafeln Schokolade, einmal weiße Schokolade und einmal dunkle Schokolade. Diese zerkleinere ich und hacke sie in der Küchenmaschine klein.

Zu einer süßen Tarte passt ein Mürbeteig.

[amd-zlrecipe-recipe:251]

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, herzhaft 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]

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]

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 süße 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]