

Grünkohltarte



Pikant, herzhaft und leicht salzig

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 kg Grünkohl
- 6 Knoblauchzehen
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min.

Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



1 kg Grünkohl wurden verarbeitet

Zubereitung:

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Grünkohl etwa 5–10 Minuten in einem großen Topf mit etwas kochendem Wasser garen, damit er etwas zusammenfällt. Entweder vor oder nach dem Garen Grünkohl grob zerkleinern. Grünkohl aus dem Topf nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. Zum Grünkohl geben. Kräftig salzen. Alles vermischen.

Füllmasse der Tarte nach dem Grundrezept zubereiten. Eierstichmasse zum Grünkohl geben und alles gut vermengen. Tartemasse in den Hefeteig in der Spring-Backform geben, gut

verteilen und etwas andrücken.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Tarte mit Apfel, Banane und Kürbis



Mit Obst und Gemüse

Zugegeben, mir kam diese Kombination zuerst auch etwas merkwürdig vor, als mir die Idee dazu kam. Also eine Mischung aus Obst und Gemüse. Aber alle drei Zutaten kann man für

Tartes verwenden. Und auch der Kürbis ist für andere Zubereitungen wie Rührkuchen geeignet.

Aber die Kombination von allen Dreien? Ich muss Sie überzeugen, das nachzubacken. Denn es passt. Alle drei Zutaten passen gut zueinander. Und man kann sie gut kombinieren. Alle drei Zutaten feingerieben in der Küchenmaschine respektive die Banane sehr kleingeschnitten. Und dann mit der Grundfüllmasse einer dünnen Tarte vermischt, dem Eierstich.

Es schmecken alle drei Zutaten gut heraus. Man hat die Süße der Banane und des Apfels. Und man hat das eher Erdige, aber auch wenig Fruchtige des Kürbis. Probieren Sie es aus!

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 großer Apfel
- 2 reife Bananen
- 1/2 eines großen Hokkaidokürbis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C Umluft



Exzellent und fruchtig-frisch
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Apfel und Bananen schälen.

Apfel vierteln und Kerngehäuse entfernen. In der
Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Kürbis entkernen. Ebenfalls in der Küchenmaschine fein in eine
Schale reiben.

Bananen längs vierteln, dann quer in sehr kleine Stücke
schneiden.

Bananen, Apfel und Kürbis in eine Schüssel geben und gut
vermischen.

Eierstichmasse dazugeben und ebenfalls mit dem Backlöffel
alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der gefetteten Spring-Backform
geben und gut verteilen.

Tarte die oben angegebene Dauer im Backofen auf mittlerer Ebene backen.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Gemüsetarte

Nach langer Zeit wieder einmal eine Tarte. Diesmal pikant und herzhaft mit zerkleinertem Gemüse. Nach den vielen Torten und Rührkuchen in der letzten Zeit eine gelungene Abwechslung.



Leckere Gemüsetarte

Sie bereiten doch sicherlich auch gern ab und zu eine flachen, wohlschmeckende Tarte zu? Lieber süß und lecker? Oder darf sie

auch einmal pikant und herzhaft sein?

Dann probieren Sie diese Tarte doch einfach aus. Sie werden verwundert sein, wie lecker sie schmeckt, vor allem gut gekühlt aus dem Kühlschrank.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 rote Spitzpaprika
- 1/2 gelbe Zucchini
- 3 Lauchzwiebeln
- eine große Portion Buschbohnen
- einige große Röschen Romanesco

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C



Mit viel zerkleinertem Gemüse
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse putzen und grob zerkleinern. In der Küchenmaschine grob zerreiben. Gemüse in eine Schüssel geben.

Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten und zum Gemüse geben. Alles gut vermischen.

Gemüse-Eierstich-Masse auf den Mürbeteig in der Spring-Backform geben. Gut verteilen.

Die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Tarte im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!

Bananen-Mandarinen-Tarte

Manche Obstsorten kann man gut kombinieren. Manche weniger gut. Bei den vorhandenen Bananen und den Mandarinen aus der Dose trifft ersteres zu. Also kommen beide, miteinander vermischt, auf den Boden einer Tarte.

Der Boden der Tarte wird erwartungsgemäß aus einem schönen Mürbeteig zubereitet.



Mit Bananen und Mandarinen

Und nach dem Backen kommen noch viele Schokoladenraspeln für etwas schokoladigen Geschmack auf die Tarte.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 7 Bananen
- 500 g Mandarinen (1 Dose à 800 g)

Zusätzlich:

- Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, putzen, längs vierteln, dann quer in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Saft der Mandarinen entfernen – lässt sich gut als Fruchtsaft trinken und genießen –, Mandarinen zu den Bananenstücken geben und alles vermischen.

Eierstichmasse nach dem Grundrezept zubereiten, zu dem Obst geben und alles gut vermischen. Auf den Mürbeteig in der Springbackform geben und alles gut verteilen.

Backofen die oben angegebene Backdauer backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Schokoladenraspeln darüber verteilen. Backform und -papier entfernen und Tarte auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Tarte im Kühlschrank aufbewahren. Guten Appetit!

Pastinakentarte

Diese Tarte verdient ihren Namen wirklich. Sie ist dünn, wie eine Tarte eben sein soll.



Feine, dünne Tarte

Dieses Mal Pastinaken anders als Backwerk zubereitet und gebacken. Nicht in der Küchenmaschine fein gerieben und in einem Rührkuchen anstelle eines Teils des Weizenmehls mitgebacken.

Nein, dieses Mal zwar auch feingerieben. Aber zu einem Eierstich, der ja immer Grundlage für eine Tarte ist, hinzugegeben, vermischt und als Tarte mit einem Mürbeteig gebacken.

Schmeckt sehr gut, hat eben einen leicht pikanten, weil gemüsigen Geschmack und Charakter.

Ich kann Ihnen nur empfehlen, gehen Sie zum Discounter, kaufen Sie ein Pfund Pastinaken und backen Sie die Tarte sofort nach! Sehr lecker.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 500 g Pastinaken

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C



Lecker und gemüsig

Pastinaken putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein reiben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Pastinaken zur Füllmasse geben, alles gut vermischen und auf den Mürbeteig in der Backform geben.

Tarte die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Birnentarte **mit** **Schokoladenraspeln**

Es gibt eine einfache Möglichkeit, einen Überrest von Birnen zu verwerten. Sie können das auch. Es geht ganz einfach.



Sie bereiten einfach mit den geputzten, geschälten und kleingeschnittenen Birnen eine Tarte zu.

Dazu brauchen Sie Milch und Eier für den Eierstich, der als Füllmasse fungiert, in den Sie die Birnen geben und der dann die kompakte Masse der Tarte auf dem Mürbeteigboden abgibt.

Schon haben Sie eine leckere, fruchtige Obsttarte, die ja eine flache, französische Version eines (Obst-)Kuchens darstellt, schnell gemacht ist und immer gut schmeckt. Sie braucht auch im Backofen bei 180 °C nur 30 Minuten.

Nach dem Backen, Abkühlen und vor dem Servieren dekorieren Sie die Tarte noch mit Raspelschokolade aus der Packung. Fertig ist eine wohlschmeckende Tarte mit Birne und Schokolade.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 6 Birnen
- 4 Eier
- 200 ml Milch

Zum Dekorieren:

- Raspelschokolade (Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 180 °C



Mit leckerer Raspelschokolade dekoriert
Mürbeteigboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Den Stiel der Birnen entfernen, Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, nochmals längs halbieren und dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in eine Schale geben. Milch dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen verquirlen. Zu den Birnen geben.

Masse auf den Mürbeteigboden in der Backform geben und verteilen.

Obige Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Raspelschokolade dekorieren. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Obst-Tarte



Mit drei Obstsorten

Wenn Sie diverse Obstsorten vorrätig haben und nicht wissen, wie Sie sie verarbeiten können, bietet sich natürlich ein Obstkuchen an. Oder eine Obsttorte, die man mit einer Füllmasse aus einem Milchprodukt und Gelatine zubereitet. Und

in die man einfach das geputzte und kleingeschnittene Obst gibt.

Man kann aber auch noch eine andere Verwertung wählen, nämlich eine einfachen Tarte mit einem Mürbeteig. Diese bietet sich besonders an, wenn man Sahne und Eier vorrätig hat, die für die Füllmasse, den Eierstich, benötigt werden und die man demnächst verbrauchen muss, weil sie sonst verderben.

In diesem Fall hatte ich Bananen, Heidelbeeren und eine Mango vorrätig. Und die für die Tarte noch erforderliche Sahne und Eier. Die Zutaten für den Mürbeteig wie Mehl und Margarine sollte man eigentlich immer zuhause vorrätig haben.

Die Bananen wurden geputzt, geschält, längs geviertelt und quer in kleine Stücke geschnitten. Die Heidelbeeren kamen natürlich im Ganzen hinein. Und die Mango wurde geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten.

Und in dieser Reihenfolge kamen die drei Obstschichten übereinander. Und wurden mit dem Eierstich übergossen, der die Lücken und Löcher bei dem Obstbelag füllte und schloß.

Solch eine Tarte, gerade mit Mürbeteig und Obst, braucht im Backofen keine 180 °C und 60 Minuten Backzeit. Sie können beides etwas reduzieren. Die Tarte ist auch schon bei 170 °C und 40 Minuten Backzeit durchgebacken. Sie sehen es an der Oberfläche des Eierstichs, der nach dieser Backzeit schon deutlich gebräunt ist.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 2 Bananen
- 200 g Heidelbeeren (1 Packung)
- 1 Mango

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen bei 170 °C 40 Min.



Lecker und fruchtig
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in kleine Stücke schneiden. in eine Schale geben.

Mango schälen, entkernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls in eine Schale geben.

Bananenstücke als erstes auf den Mürbeteig in der Backform geben und verteilen. Heidelbeeren als zweite Lage darüber verteilen. Und schließlich als dritte Lage die Mangowürfel

darüber verteilen.

Alles etwas gleichmäßig verteilen und andrücken.

Eierstich mit den Eiern und der Sahne mit dem Schneebesen in einer Schale zubereiten,.

Dann den Eierstich darüber geben und alles gut verteilen.

Tarte nach dem Grundrezept backen.

Tarte nach dem Backen gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Käse-Tarte mit Kräutern, Speck und Gemüse



Sehr schmackhafte und würzige Tarte

Mit diesem Rezept gelingt Ihnen eine exzellente, sehr schmackhafte Tarte. Probieren Sie es aus.

Zur normalen Füllmasse einer Tarte kommen noch geriebener Gouda, frische Kräuter, Speckwürfel und Spitzpaprika.

Die Tarte mutet beim Essen an wie eine frische Pizza. Am besten servieren Sie sie sogar noch leicht warm.

Sie ist einfach exzellent und sehr schmackhaft. Der Käsegeschmack kommt gut durch. Dann leicht die frischen Kräuter. Auch der vegane Speck ist leicht zu schmecken. Und die Spitzpaprikas machen den Genuss noch etwas gemüsiger.

Und glücklicherweise gelingt auch der vegane Hefeteig. Diese pikante und würzige Tarte benötigt auch einen pikanten Boden. Also einen Hefeteig. Da ich keine tierische Milch mehr vorrätig hatte, habe ich für den Hefeteig vegane Milch aus Erbsenprotein verwendet. Und siehe da, der Boden gelingt.



Das sieht doch schon einmal gut aus ...
Alles in allem ein wirklich rundum schmackhafte, würzige und pikante Tarte. Ich empfehle sehr das Nachbacken!

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 175 ml tierische Milch ebensoviele vegane Milch (aus Erbsenprotein) verwenden

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 450 g geriebener Gouda (2 Packungen à 225 g)

- 100 g kleine Spitzpaprika (5 Stück)
- 100 g vegane Speckwürfel
- 15 g Schnittlauch (Packung)
- 15 g krause Petersilie (Packung)
- 15 g Salbei (Packung)
- 15 g Rosmarin (Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C Umluft



Mit Käse, Kräutern, Gemüse und Speck Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle tierischer Milch vegane Milch verwenden.

Spitzpaprika putzen, längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Blättchen von Salbei und Rosmarin abzupfen. Alle Kräuter mit einem großen Messer kleinschneiden. In eine Schale geben.

Käse, Speckwürfel, Kräuter und Spitzpaprika in eine große

Schüssel geben.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten. Über die Käsemasse geben. Mit der Hand gut vermischen.

Füllmasse auf den Hefeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Spitzkohltarte mit Bauchspeck



Auch lauwarm mit einem Bier genießbar

Fragen Sie sich vielleicht, was für einen Kuchen Sie passend zum heutigen Vatertag backen können? Ich hätte da eine Idee. Und zwar eine pikante, herzhaft und sehr schmackhafte Tarte. Mit der Hauptzutat Spitzkohl. Verfeinert und gewürzt mit etwas kleingewürfeltem Bauchspeck.

Ich habe eine der wenigen Male mich rechtzeitig orientiert und mich entschieden, für eine pikante und herzhaft Tarte natürlich auch einen eben solchen Teig und somit Boden zuzubereiten. Normalerweise bevorzuge ich ja einen Mürbeteig. Aber dieser ist eigentlich eher für süße Tarte geeignet. Für die Tarte aus diesem Rezept ist doch viel eher ein passender Hefeteig geeignet. Und so habe ich diesen nach meinem Grundrezept zubereitet und die Tarte damit gebacken.

Die weitere Zutat, der kleingewürfelte Bauchspeck, gibt der Tarte ein wenig Würze. Und wenn Sie es noch würziger möchten, nehmen Sie einfach die doppelte Menge an Bauchspeck. Die Tarte verträgt dies gut.

Die Tarte hat nach dem Backen im Backofen sogar ein paar dunkle Spitzen im Spitzkohl bekommen. Aber sogar diese dunklen Röststoffe machen sich gut auf der Tarte und schmecken auch sehr gut.



Würzig mit Kohl und Speck

Eventuell wäre auch eine alternative Zubereitung möglich. Indem Sie noch einige Gewürze für die Tarte verwenden. Da bieten sich, fast schon gewohnt, Salz und Pfeffer an. Oder etwas außergewöhnlicher und raffinierter gemahlener Kreuzkümmel. Oder doch vielleicht lieber Paprikapulver? Probieren Sie es einfach aus. Es eignet sich alles für diese Tarte mit diesen Zutaten.

Und als pikante und herzhaft Tarte eignet sie sich somit gut für den Vater in der Familie. Vielleicht sogar in lauwarmem Zustand direkt aus dem Backofen. Und natürlich – auch wenn sich das ungewohnt anhört – passt sogar ein Glas frisches, kühles Bier dazu. Ganz gemäß des Vatertags.

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 kleiner Spitzkohl
- 150 g durchwachsener Bauchspeck

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C Umluft

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich für die Tarte nach dem Grundrezept zubereiten.

Spitzkohl putzen und Strunk entfernen. Dann in kleine, quadratische Stückchen schneiden.

Schwarte des Bauchspecks entfernen. Speck in kleine Würfel schneiden.

Kohl und Speck in eine Schüssel geben. Eierstich dazugeben. Alles gut mit der Hand vermischen.

Füllmasse in die mit Backpapier ausgelegte Springbackform geben und gut verteilen.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen.

Entweder gleich lauwarm servieren. Oder ganz abkühlen lassen, stückweise anschneiden und dann servieren.

Guten Appetit! Und einen schönen Vatertag, wo auch immer Sie ihn feiern!

Gemüsetarte



Mit viel frischem Gemüse

Können Sie sich für pikante und herzhaftere Kuchen oder Tartes begeistern? Mit richtig viel schmackhaftem Gemüse? Backen Sie diese Tarte nach. Zutaten sind Zucchini, Aubergine, Wurzel und Süßkartoffel.

Das Gemüse wird in der Küchenmaschine fein gerieben. Und ist so richtig saftig, so dass die Tarte auch hervorragend saftig gelingt. Deswegen die gebackene Tarte unbedingt im Kühlschrank aufbewahren. Aufgrund der Feuchtigkeit würde sie bei Zimmertemperatur zum Schimmeln tendieren.

Und die Tarte verträgt durchaus auch etwas Gewürze, wie

Paprikapulver oder Kreuzkümmel. Probieren Sie es einfach aus.
Die Tarte schmeckt hervorragend und ist extrem lecker!



Sehr, sehr saftige Tarte

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 3 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Wurzel

- 1 Süßkartoffel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 50 Min. bei 170 °C

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich der Tarte nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und längs vierteln. In der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Eierstichmasse zum Gemüse geben. Alles gut mit der Hand vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der Backform geben und verteilen.

Backofen die oben angegebene Zeit backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und Backform und Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Süß-pikante Tarte



Sehr saftige Tarte

Variieren Sie manchmal auch mit den entsprechen Geschmäckern, in diesem Falle sowohl süß als auch pikant? Im bekannten Waldorfsalat wird dies ja auch gemacht, dort wird Apfel und Knollensellerie verarbeitet. Aber er schmeckt.

Sie können dies genauso gut bei einem Kuchen oder einer Tarte machen. In diesem Fall wird Apfel für die Süße verwendet, und Kürbis und Wurzel für das Pikante. Wobei das nicht unbedingt ganz zutrifft, denn zumindest Wurzeln haben auch eine gewisse Süße, und der Kürbis eigentlich auch.

Somit passt das alles gut zusammen.

Da die Äpfel sehr feucht durch die Küchenmaschine gerieben werden und das Geriebene somit viel Flüssigkeit enthält, gelingt auch die Tarte wunderbar saftig.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 4 Äpfel
- 1/4 Hokkaidokürbis
- 10 Wurzeln

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.
bei 180 °C*



Mit Obst und Gemüse

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Alle Zutaten für die Füllmasse putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke zerteilen. In eine Schüssel geben.

Zutaten in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Eierstich für die Tarte zubereiten.

Zu den restlichen Zutaten geben. Alles gut mit der Hand vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der Backform geben und verteilen.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene zur angegebenen Temperatur im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen, anschneiden und stückweise servieren. Guten Appetit!

Birne-Mandarine-Tarte



Einfach mit gemischtem Obst

Fragen Sie sich manchmal, was sie mit übrig gebliebenem Obst machen sollen, das niemand mehr essen will? Machen Sie es sich ganz einfach. Mischen Sie das Obst und bereiten Sie damit einfach eine gemischte Obsttarte zu. Das klappt eigentlich immer und schmeckt auch sehr lecker.

Dazu brauchen Sie als Boden einfach einen normalen Mürbeteig. Und für die Füllmasse der Tarte einen so genannten Eierstich. Also eine Mischung aus Eiern und Sahne.

In letzteren kommt das geputzte und kleingeschnittene Obst.

Ab mit der Tarte in den Backofen. Und fertig ist der Wochenendkuchen.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 4 Birnen
- 6 Mandarinen

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.
bei 170 °C Umluft*



Einfach und lecker

Obst schälen, putzen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich aus Eiern und Sahne zubereiten.

Obst hinzugeben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig geben und Tarte die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Bananentarte



Sieht die Tarte nicht gut aus?

Sicherlich kommen Sie auch ab und zu in die Verlegenheit, dass Obst für Sie oder die Familie übrig bleibt und langsam einige dunkle Stellen aufweist, so dass bald damit zu rechnen ist, dass das Obst verdorben ist und somit in den Bio-Mülleimer wandert. Was also damit tun? Obstsalat oder ähnliches haben Sie sicherlich schon durchprobiert.

Ich empfehle Ihnen eine Tarte. Bei dieser können Sie Obst jedweder Art verwerten. Sie können sogar eine Obsttarte mit einer Obstmischung zubereiten und backen. Und diese Tartes schmecken sehr gut. Vor allem den Kindern, sofern Sie welche im Haushalt haben, essen diese sehr gerne. Denn solch eine Tarte enthält so gut wie keinen Zucker und ist damit sehr gesund und schont die Zähne und den Körper. Einzig der Fruchtzucker des Obstes ist in einer Tarte enthalten.

Bei diesem Rezept hatte ich sechs Bananen übrig, deren Schalen

schon diverse schwarze Stellen aufwiesen. Sie waren somit überreif. Aber sie eigneten sich hervorragend für diese Tarte, denn beim Backen – man könnte sagen – schmelzen sie noch etwas in der Füllmasse und ergeben eine herrlich homogene, schmackhafte Masse.



Am besten lauwarm essen ...
Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 6 reife Bananen

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Mit leckeren, reifen Bananen
Bananen schälen, putzen, und in sehr kleine Stücke schneiden.
In eine Schüssel geben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Füllmasse der Tarte nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananenstücke in die Füllmasse geben und mit dem Backlöffel
alles sehr gut vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der Backform geben.

Tarte auf der mittleren Ebene im Backofen die oben angegebene
Zeit backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und Backpapier
entfernen.

Mein Rat: Die Tarte schmeckt lauwarm am besten.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Nusstarte



Haben Sie sich schon einmal gefragt, welche Arten von Nusskuchen Sie zubereiten können oder in welcher Weise Nüsse für einen Kuchen verwendbar sind?

Es gibt die klassische Art, einen Rührkuchen mit den unterschiedlichsten Nusssorten zuzubereiten. Man lässt einfach anstelle der standardmäßig verwendeten 500 g Mehl einen Großteil davon weg, so in etwa 300 g, und ersetzt dies durch fein geriebene Nüsse. Schon hat man einen leckeren Nuss-Rührkuchen.

Sie können aber auch einen anderen Weg gehen und eine

Nusstarte zubereiten. Sie wissen ja, diese flachen, französischen Kuchen.

Da die Füllmasse einer Tarte aus dem bekannten Eierstich besteht, also aufgeschlagenen Eiern mit Sahne, lassen sich in diese auch beliebig fein gehäckselte Nüsse einmischen.

Eine Tarte wird standarmäßig für eine süße Variante mit einem Mürbeteig zubereitet und gebacken. Wollen Sie eine pikante und herzhaftere Tarte zubereiten, empfiehlt sich ein Hefeteig.

Verwenden können Sie an Nusssorten alle erhältlichen. Sie sollten Sie nur nicht in der Küchenmaschine fein reiben, sondern eher darin mit dem Messeraufsatz fein häckseln. Damit sind die Nüsse dann ein wenig gröber und haben mehr Crunch.

Die auf diese Weise zubereitete Tarte ist sehr schmackhaft und lecker. Allerdings ist sie auch ein wenig trocken geraten. Die gehäckselten Nüsse saugen vermutlich sehr viel von der Flüssigkeit des Eierstichs auf.

Es empfiehlt sich daher, entweder anstelle der von mir verwendeten 300 g Nüsse eher 200 g Nüsse zu verwenden. Oder man macht die Füllmasse ein wenig flüssiger und gibt einige Esslöffel Rum oder Whisky hinein. Damit hat man dann auch ein prächtiges, vorweihnachtliches Aroma in der Nusstarte.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 100 g Pistazienkerne (geröstet, Packung)
- 100 g Cashewkerne (Packung)
- 100 g Nussmischung (Packung, Haselnüsse, Cashewkerne,

Walnüsse, Mandeln)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 160 °C Umluft*



Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Nüsse in der Küchenmaschine fein häckseln, nicht fein mahlen.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Nüsse in die Füllmasse geben und alles gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllmasse auf den Mürbeteigboden in der Backform geben und verteilen.

Auf der mittleren Ebene die oben angegebene Backzeit im Backofen backen.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Hähnchen-Wurzel-Lauchzwiebel-Terrine



Ein leckeres Gericht, das ein wenig aus dem Rahmen fällt und das man nicht jede Woche zubereitet.

Als Zutaten verwende ich Hähnchenbrustfilets, Wurzeln und Lauchzwiebeln.

Die Filets werden in kurze, schmale Streifen geschnitten und nur mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Das Gemüse wird geputzt und ebenfalls in kurze, schmale

Streifen geschnitten. Allerdings gart das Gemüse vermutlich in der Terrine im Backofen nicht durch, weshalb ich es in kochendem Wasser etwas vorblanchiere.

Und für die Füllmasse verwende ich einfach Eier und Sahne, also einen Eierstich wie für eine Tarte.

Bereiten Sie die Terrinen am Vortag vor. Eine heiße Terrine mit dieser Füllmasse, die ja kein Brät oder eine Farce ist, können Sie in heißem Zustand weder aus den Steingutschalen stürzen noch die Terrine dann zuschneiden.

Also muss die Terrine erst einmal erkalten und erhärten. Dann können Sie sie am darauffolgenden Tag stürzen und in dicke Scheiben schneiden. Und dann kurz in der Mikrowelle erhitzen. Zum Lösen der Terrine aus der Schale eignet sich am besten ein Tortenmesser.

Das Gemüse ist übrigens nach dem Backen noch schön saftig. Die Wurzeln bringen eine leichte Süße mit sich. Das Wurzelgrün in der Füllmasse liefert noch eine zusätzliche Würze. Und die Teriyaki-Sauce abschließend nochmals Süße und Würze.

Befolgen Sie die Anweisungen in der Zubereitungsanleitung unten. Sie erhalten damit ein Gericht, das nicht alltäglich ist. Und das bei Geschmack und Würze wunderbar harmonisch abgerundet ist.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 4 Wurzel (mit Wurzelgrün)
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 2 EL Hot Madras Curry Powder

- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 4 EL Teriyaki-Sauce
- 2 feuerfeste Schalen

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min.
| Wartezeit mind. 4 Stdn.*



Filets in kurze, schmale Streifen schneiden, die dem Durchmesser der Schalen angepasst sind. In eine Schale geben und salzen und würzen.

Wurzel schälen. Lauchzwiebeln putzen. In ebenso lange Streifen schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Curry würzen. Alles gut mit dem Schneebesen

verquirlen.

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen.

Schalen mit einem Kochpinsel mit etwas Olivenöl bepinseln.

In drei Durchgängen Geflügel und Gemüse in die Schalen legen und mit einem Teil des Eierstichs auffüllen, bis die Schalen komplett befüllt sind.

Auf mittlerer Ebene in den Backofen geben und 30 Minuten garen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag Terrine mit dem Tortenmesser vom Rand und Boden der Schalen lösen.

Auf zwei Teller stürzen.

Mit einem großen Messer in dicke Scheiben schneiden.

Mit der Teriyaki-Sauce würzen.

Jeweils zwei Minuten in der Mikrowelle bei 800 W erhitzen.

Servieren. Guten Appetit!

Kirschen-Tarte



Sommerzeit ist auch Kirschenzeit. Zuerst aus den südlicheren Ländern wie Spanien, Italien oder Griechenland. Dann aber auch aus dem eigenen Land.

Und am besten verarbeitet man Kirschen eben zu einem Kuchen oder wie in diesem Rezept zu einer süßen Tarte.

Die Kirschen werden einfach geputzt, entsteint und halbiert.

Dann kommen sie in die Füllmasse, den Eierstich.

Eigentlich passt als Boden eher ein Mürbeteig zu der Kirschtarte. Aber man kann auch gern einen Hefeteig wie in diesem Rezept zubereiten. Wenn man keine Eier für den Mürbeteig zuhause vorrätig hat.

Für den Boden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 500 g Kirschen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. Backzeit 1 Std.



Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kirschen putzen, halbieren, entsteinen und in eine Schüssel geben.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Kirschen in die Füllmasse geben und alles gut vermischen.

Auf den Hefeteigboden in der Spring-Backform geben und gut verteilen.

Nach dem Grundrezept backen.

Kuchen herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!