

# Trick or treat



Schmackhafte, pikante Tarte

Ich bereite passend zum heutigen Halloween-Tag eine Kürbis-Tarte zu. Dazu verwende ich das Standard-Rezept für eine pikante Tarte. Und als Teig verwende ich einen Hefeteig nach dem Grundrezept für Hefeteig. Ich verwende als Hauptzutat einen Hokkaido-Kürbis, der den Vorteil hat, dass man auch die Schale mitverwenden kann.

Ich würze die Füllmasse kräftig mit Salz und Pfeffer, da es sich ja um eine pikanten Tarte handelt.

[amd-zlrecipe-recipe:237]

---

# Bacon-Mac- und Drei-Cheese-Pot-Pie



Lecker, lecker!

© Foto: Wikimedia

Ich war auf einer meiner Reisen im grenznahen tschechischen Rozvadov zu Gast, [wo gerade ein Turnier stattfand](#) und habe mich trotz aller Vorurteile, die für Buffets im Allgemeinen gelten, an das kostenlose All-You-Can-Eat-Angebot gewagt. Ich bin von den Speisen dort mehr als überrascht gewesen, die Präsentation und Auswahl waren enorm, es gab ein erstklassiges Angebot aus aller Herren Ländern und ich habe dort das beste Mac&Cheese gegessen, was mir bisher untergekommen ist.

Das Besondere an diesem typisch amerikanischen Gericht ist, dass es nicht nur aus einer, sondern gleich drei verschiedenen Käsesorten gemacht wird und außerdem Speckstückchen enthalten sind. Na ja, warum nicht, für viele Amerikaner schmeckt alles besser mit Bacon, sogar Eis, habe ich mir sagen lassen.

Ich habe, für den Hausgebrauch, dann noch eine kleine Änderung

mit etwas Teig vorgenommen, dass die [Kombination aus Nudeln und Teig](#) äußerst schmackhaft ist, habe ich bereits vor einiger Zeit festgestellt mit der Pasta Tarte. Der Hefeteig wird über das fertig gekochte Gericht gelegt, so lassen sich die Nudeln bequem in Schalen portionieren und mit diesem Twist schmeckt es gleich nochmal etwas anders.

Hier zum Nachkochen das unvergleichlich leckere Makkaroni-Rezept mit viel Käse und noch mehr Speck.

Mein Rat: Sie können natürlich auch mit anderen Käsesorten experimentieren, der Phantasie setzen lediglich die Geschmacksknopsen eine Grenze.

**Für vier Personen:**

**Zubereitungszeit:** Kochzeit 35 Minuten | Gesamtzeit 45 Minuten (zuzüglich Ruhezeit für den Teig)

*Zutaten für den Teig:*

- 450 g Mehl
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Päckchen (10 g) Trockenhefe
- italienische Kräuter nach Wahl, z.B. Rosmarin, Basilikum etc.

Es handelt sich hierbei um einen Hefeteig, also ruhig rechtzeitig vorbereiten und an einer warmen Stelle mit einem Handtuch darüber etwas gehen lassen.

*Zutaten für Mac and Cheese:*

- 480 ml Milch
- 130 g Makkaroni
- 75 g geriebener Cheddar
- 75 g geriebener Mozzarella
- 5 Scheiben Cheddar

- 5 Scheiben Schweizer Käse
- Butter oder Öl
- Salz und Pfeffer

Den Speck nach Belieben dazugeben.

*Arbeitsgeräte:* Aluminium- oder Keramikschalen

### **Zubereitung:**

Den Ofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf 320 ml Milch, die Nudeln (ungekocht!), Salz und Pfeffer zum Kochen bringen.

Milch und Nudeln ständig umrühren, damit die Milch nicht anbrennt.

Wenn die Hälfte der Milch verkocht ist, die restlichen 160 ml Milch hinzufügen und umrühren, bis die Nudeln al dente sind.

Den geriebenen Cheddar und den Mozzarella in den Topf hineingeben und ständig rühren, bis der Käse geschmolzen ist – Achtung, der Käse spritzt sehr leicht, was schmerzhaft werden kann.

Die Schalen mit Butter oder Öl einfetten und die Käsescheiben am Boden der Schalen verteilen, so dass alles gut mit Käse bedeckt ist und die Schale nicht mehr zu sehen ist.

Den Bacon klein schneiden, er muss vorher weder gekocht noch angebraten werden, und in die Schalen geben. Dann die im Topf gekochten Mac and Cheese Nudeln auf die Schalen verteilen.

Den vorher zubereiteten Teig, der wie jeder Hefeteig etwas aufgegangen sein sollte, in Größe der Schalen ausrollen, über die mit Mac and Cheese gefüllten Schalen legen, mit leicht geschmolzener Butter oder Öl einstreichen und, falls noch nicht mit im Teig, die Gewürze darüber streuen.

Für ungefähr 25 Minuten backen und anschließend vorsichtig

einen Teller auf die Schüssel legen und umdrehen.

Mit einem Messer den Teig und die Mac and Cheese von der Schale lösen und genießen.

---

## Hefezopf

In letzter Zeit habe ich einige pikante Tartes zubereitet. Dafür habe jeweils für den Boden einen Hefeteig nach dem Grundrezept für Hefeteig für Tartes zubereitet. Und diese sind in letzter Zeit alle sehr schön gelungen. Voraussetzung ist natürlich, den Hefeteig mit der Hand gut zu kneten und ihn in einer Backschüssel zugedeckt an einem warmen Platz gut aufgehen zu lassen.

Nun, da die Hefeteige gut gelangen, dachte ich mir nun, ein Gericht zuzubereiten oder zu backen, bei dem ich ebenfalls einen Hefeteig benötige. Was bietet sich da einfacheres und besseres an als ein normaler Hefezopf? Zumal ich dann für das bevorstehende Wochenende einen leckeren Kuchen oder besser Zopf habe, den ich morgens schön mit Butter bestreichen und genießen kann.

[amd-zlrecipe-recipe:187]

---

# 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]

---

# Speck-Schalotten-Tarte

[https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video13042017\\_1.mp4](https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video13042017_1.mp4)

Ich bereite eine einfache pikante Tarte zu, für die ich Speck und Schalotten verwende. Und als Grundlage für die Tarte Pesto Rosso.

Für den Teig verwende ich einen industriell gefertigten Flammkuchenteig, also ein Hefeteig, der schon fertig auf Backpapier vorliegt und bei Discountern oder Supermärkten zu

kaufen ist. Man muss nicht unbedingt einen frischen Hefeteig selbst zubereiten, es geht durchaus auch ein industriell gefertigtes Produkt.

Ein kleiner Snack für den Abend, den ich vor dem Fernseher essen werde.

*Mein Rat:* Diese Tarte ist sowohl heiß als auch kalt zu essen und ist sehr schmackhaft und würzig

[amd-zlrecipe-recipe:50]

---

## Schinken-Schalotten-Tarte

[Spider\_Single\_Video track="29" theme\_id="1" priority="1"]

Eigentlich sollte dies eine ganz klassische Speck-Zwiebel-Tarte werden. Ich hatte jedoch keinen Speck mehr vorrätig, sondern nur Schinkenstreifen. Und statt der Zwiebeln habe ich Schalotten verwendet.

Ansonsten ist es eine klassische, pikante Tarte geworden. Mit einer Füllmasse aus Eiern, Sahne und geriebenem Käse. Dazu, wie oben erwähnt, Schinkenstreifen, Schalotten und Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:42]

---

# Schinken - Champignon - Zwiebel - Pizza

[Spider\_Single\_Video track="13" theme\_id="3" priority="1"]

Eine einfache, aber sehr leckere Pizza. Für eine Person. Ich belege sie mit gekochtem Schinken, Champignons und Zwiebeln.

Für den Teig verwende ich einen fertigen Pizzateig, der gerollt auf Backpapier in der Packung vorliegt und den ich nur noch auf das Backblech ausrollen muss.

Ein leckerer Snack für den Fernseh-Abend. Einfach und unkompliziert zuzubereiten und in 30 Minuten fertig.

*Mein Rat:* Man kann für den Pizzateig auch selbst einen frischen Hefeteig zubereiten. Aber dieses industriell gefertigte Produkt, das ich verwende, ist für eine solch einfache und unkomplizierte Zubereitung durchaus zwischendurch einmal zu verwenden.

*Noch ein Rat:* Diese Pizza kann man auch noch gut kalt als Snack essen.

[amd-zlrecipe-recipe:23]

---



# Apfel-Tarte

[Spider\_Single\_Video track="11" theme\_id="2" priority="1"]

Passend zum Wochenende bereite ich eine Apfel-Tarte für eine Person zu. Damit ich am Sonntag zum Frühstück und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken einen Kuchen habe.

Ich mache es mir diesmal sehr einfach und verwende für die Tarte einfach die Hälfte eines fertigen Flammkuchen-Teigs aus der Packung. Dies ist zwar ein industriell gefertigtes Produkt, ein Hefeteig, ausgerollt auf Backpapier, dann zusammengerollt in einer Packung. Aber wenn man sich schnell und unkompliziert eine Tarte zubereiten will, kann man schon einmal auf solch ein Produkt zurückgreifen.

Ich verstreiche auf dem Hefeteig etwas Schmand. Darauf gebe ich drei in Apfelspalten zerteilte Äpfel. Und würze die Tarte mit etwas Zimt.

[amd-zlrecipe-recipe:21]

---

# Salami-Champignon-Zwiebel-Pizza

[Spider\_Single\_Video track="8" theme\_id="1" priority="1"]

In meinem Foodblog wird es nun ab und zu auch Rezept-Videos geben. Dies ist das erste Video, das ich aufgenommen habe. Es macht richtig Spaß, Videos zu drehen und zu veröffentlichen. Ich kann somit – mit meinen bescheidenen Mitteln – zeigen, was

ich kann und was ich habe.

Es ist wie beim Begründen meines Foodblogs und den ersten Foodfotos, die ich gemacht habe. Sie waren schlecht. Das Essen war schlecht auf dem Teller angerichtet und die Fotos waren schlecht ausgeleuchtet, weil ich die Fotos mit dem Blitz des Fotoapparates gemacht habe. Erst im Laufe der Zeit wurden die Foodfotos besser, weil ich in ein Mini-Fotostudio für die Küche, ein Stativ für den Fotoapparat und zwei Beleuchtungslampen investiert habe.

So wird es vermutlich auch meinen ersten Videos ergehen. Zum einen koche ich in meiner privaten Küche. Ich habe also kein Kochstudio mit Einbauküche und allen möglich zusätzlichen Geräten. Ich habe nur wenige, nicht sehr attraktive Präsentationsmöglichkeiten, weil es ist eben nur meine private, kleine Küche ist. Hier ist nicht alles immer aufgeräumt, manches nicht sehr fotogen, eventuell steht auch einmal etwas im Weg, das mit aufgenommen wird und eigentlich nicht ins Video gehört. Und die eine oder andere unaufgeräumte oder schmutzige Stelle müsst Ihr jetzt schon entschuldigen.

Aber ich lerne dazu und bemühe mich, die Qualität der Videos zu verbessern. Ich überlege, ob eine Aufnahme mit dem Handy statt der Digitalkamera besser wäre. Oder ob ich mir ein Stirnband für die Digitalkamera kaufe und die Videos auf diese Weise drehe, dass also der Blick der Kamera immer dorthin geht, wohin ich auch schaue. Ihr seht, ich überlege schon, wie ich die Videos verbessern und sie optimaler drehen kann. Beim demnächst folgenden zweiten Video habe ich schon einmal die Beleuchtungssituation verbessert. Viel Licht ist immer gut. Also, liebes Publikum, habt Geduld mit mir.

Natürlich ist dieses erste Video nicht so ganz optimal geworden. Und zudem hat sich die Digitalkamera bei einem Teil der Zubereitung von alleine ausgestellt. Natürlich fehlt der Teil, in dem ich die Tomatensauce auf den Pizzateig gebe und die Pizza mit Salami-Scheiben, Champignon-Scheiben,

Zwiebelringen und geriebenem Käse belege. Aber ich veröffentliche dieses Video dennoch, um auch anderen Anfängern Mut zu machen, Videos zu drehen. Aller Anfang ist schwer und nicht alles klappt gleich zu Anfang. Aber die komplette Zubereitung findet Ihr ja unterstehend noch einmal.

Somit kommt hier der Übersicht halber nochmals die im Video beschriebene Anleitung für ein Rezept für die Pizza. Mit allen Mengenangaben.

[amd-zlrecipe-recipe:17]

---

## **Paprika-Speck-Pizza**



## Leckere Pizza

Ich habe einen Hefeteig für die Pizza zubereitet.

Als Belag kommen geröstete, eingelegte Paprikas und Speck auf die Pizza. Darüber ein schmackhafter Pizzakäse.

Als Saucengrundlage für die Pizza verwende ich ausnahmsweise einmal keine passierte Tomaten, sondern greife auf ein grünes Pesto zurück, das ich auf dem Pizzateig verstreiche.

Greift man auf einen fertigen Pizzateig zurück, ist diese Pizza in wenigen Minuten zubereitet. Aber auch mit einem selbst zubereiteten Hefeteig dauert es nicht unbedingt viel länger, nur braucht die Hefe etwas Zeit, aufzugehen.

[amd-zlrecipe-recipe:2]

---

# 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.

---

## Champignon-Tarte



Schöne, pikante Tarte

Jetzt musste ich heute einmal zwischendurch etwas anderes kochen bzw. backen als ein Innereien-Gericht. Ich hatte noch Champignons übrig, die ich verwerten musste und die mir sonst verdorben wären.

Also habe ich schnell eine Champignon-Tarte zubereitet.

Ich gebe ausnahmsweise sechs Eier in die Füllung, damit diese bei dieser Menge von Champignons beim Erkalten auch stockt.

*Mein Rat:* Die Tarte wirklich gut abkühlen lassen, damit der Eierstich und der Käse fest werden. Wenn die Tart noch lauwarm ist, hat man den Eindruck, ein warmes Eieromelett zu essen.

## **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 ml geriebener Gouda
- 350 braune Champignons
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

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

Champignons in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. Käse dazugeben. Champignons hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Füllmasse in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut plan verstreichen.

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.

---

## Reis-Sauerkirsch-Tarte



Sehr schöne Tarte

Ich backe eine süße Tarte. Diesmal mit Milchreis und Sauerkirschen. Damit die Tarte insgesamt noch etwas süßer wird, gebe ich Vanillezucker dazu.

Zur Sicherheit gebe ich anstelle der vier Eier aus dem Grundrezept für die Füllung sechs Eier hinzu.

*Mein Rat:* Bei dieser Füllmasse verträgt die Tarte schon 40-50 Minuten Backzeit im Backofen.

*Noch ein Rat:* Die Tarte lässt sich sicherlich auch mit mehr Milchreis, also z.B. 250 g anstelle der verwendeten 125 g, zubereiten. Für einen ersten Backversuch habe ich jedoch die geringere Menge genommen.

## **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 125 g Milchreis
- 200 g Sauerkirschen (Glas)
- 100 g Vanillezucker

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 40-50 Min.

Milchreis nach Anleitung zubereiten und abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

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

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Milchreis hinzugeben. Sauerkirschen hinzugeben. Und Zucker dazugeben. Mit dem Backlöffel gut verrühren. Füllung in die Backform geben.

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.

---

## Rotkohl-Schinken-Tarte



Sehr schmackhafte, würzige Tarte

Eine herzhaftete Tarte, zubereitet mit Rotkohl aus der Dose und kleinen Schinkenwürfeln. Die Schinkenwürfel brate ich vor dem Backen für mehr Geschmack und Aroma in Butter in der Pfanne an.

Die Füllmasse beruht wie bei den meisten Tartes auf einem Eierstich, der auf einer Mischung aus Eiern und Sahne basiert. Dazu kommt noch geriebener Gouda, der ja nach dem Abkühlen auch wieder fest wird.

Das Ganze wird mit dem Grundrezept für herzhaftes Tartes zubereitet, und für die Füllung wird einfach Rotkohl und Schinken verwendet. Da der Rotkohl von der Menge her doch recht viel ist, gebe ich zur Sicherheit für die Bindung und Stabilität der Füllmasse zwei weitere Eier in die Füllung hinzu.

Diese herzhaftes Tarte verträgt eine etwas längere Backzeit als sonstige, andere Tartes, deswegen gebe ich ihr 50 Minuten im Backofen.

Es ergibt eine wirklich sehr schmackhafte, herzhaftes Tarte.

*Mein Rat:* Man kann die Tarte anstelle mit Schinken natürlich auch mit Speck zubereiten, diesen anbraten und in die Füllmasse geben.

### **Zutaten:**

*Für den Teig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 520 g Rotkohl (Dose)
- 125 g roher Schinken
- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

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

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

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



Rand ausziehen.

Schinken in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Schinkenwürfel darin einige Minuten kross anbraten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse hinzugeben. Schinkenwürfel und Rotkraut hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Füllmasse in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut 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 eine Kuchenplatte geben. Tarte gut abkühlen lassen.

---

## Apfelkuchen





Leckerer Kuchen

Dieses Mal experimentiere ich, denn meines Wissens habe ich den Apfelkuchen in dieser Form noch nicht gebacken.

Ich wähle als Teig einen Hefeteig, der gelingt immer.

Dann gebe ich 1 kg Äpfel, das sind 6 Stück, in Spalten geschnitten in zwei Kreisen auf den Hefeteig.

Ich würze mit Zimt.

Und gebe am Schluss noch Schmand in großen Klecksen auf die Äpfel. So richtig gut verteilen und verstreichen lässt sich der Schmand auf den Äpfeln nicht.

Ich gebe dem Kuchen eine Backzeit und Temperatur wie einer Tarte, das reicht aus.

**Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 1 kg Äpfel (6 Stück)
- 1 Zitrone
- Zimt
- 200 g Schmand

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzeln.

Spring-Backform einfetten.

Stiele der Äpfel entfernen, Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Auf einen Teller geben und mit dem Saft einer Zitrone beträufeln.

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

Apfelspalten quer in zwei Kreisen innen und außen auf den Hefeteigboden legen. Mit Zimt würzen. Schmand in großen Klecksen über die Äpfel geben und mit dem Backlöffel etwas verstreichen.

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

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen, Kuchen vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen. Der Kuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut.