

Bananen-Schokoladen-Tarte

Sie werden über dieses Rezept sicherlich erstaunt sein. Denn wenn Sie über die Suchmaske des Foodblogs gehen und nach einem entsprechenden Stichwort suchen, stellen Sie fest, dass es schon Rezepte für Bananenkuchen oder -tartes im Foodblog gibt.



Mürbeteigboden einwandfrei gelungen und schmackhaft
Es gibt nur einen Grund, warum ich dieses Rezept hier veröffentliche. Ich will Ihnen einen möglichen Lösungsweg zeigen, wenn Sie zuwenig Weizenmehl für einen Tarteboden zuhause haben. Normalerweise bereitet man ja für eine süße Tarte einen Mürbeteig als Boden zu. Dieser Teig benötigt 300 g Weizenmehl. Was tun, wenn man aber nur noch 100 g Weizenmehl vorrätig hat? Da ist guter Rat teuer.

Ich gehe die Möglichkeiten einmal nacheinander durch:

A) Man notiert sich das fehlende Weizenmehl und kauft es rechtzeitig ein.

B) Man geht zur Nachbarin und leiht sich Weizenmehl. Bei immerhin 200 g ist das aber schon eine ganze Menge für einen Nachbarschaftsdienst.

C) Man nimmt Reis, den man eigentlich immer zuhause hat, gibt ihn durch die Getreidemühle – ja, ich besitze seit über 30 Jahren eine solche – und verwendet das Reismehl für den Boden. Aber Reismehl ist immer ein wenig gröber und griffiger als Weizenmehl, der Boden wird dadurch nicht so soft und mürbe.

D) Man ersetzt das fehlende Weizenmehl mit ... ja, genau, mit Semmelbröseln resp. Paniermehl. Dieses hat man zum Panieren oder für die Backform für Kuchen eigentlich auch immer zuhause. Der Teig gelingt etwas grobkörniger. Und zur Vorsicht, wegen etwaiger mangelnder Bindung, gebe ich statt 1 Ei 2 Eier in den Mürbeteig.

Alles andere wird ganz standargemäß zubereitet. Mürbeteig mit 200 g Semmelbrösel/Paniermehl anstelle 200 g Weizenmehl. 6 Bananen, geschält, geputzt und kleingeschnitten. Vermischt mit 5 Esslöffeln Schokoladenstreuseln. Die beiden letzteren Zutaten bilden die Füllmasse für die Tarte.

Die Schokolade schmilzt beim Backen, verbindet sich mit den Bananenstücken und erhärtet dann beim anschließenden Erkalten im Kühlschrank, so dass man eine feste, kompakte Tarte hat.

Und Sie werden erstaunt sein, wenn ich Ihnen sage, dass die Tarte und speziell der Mürbeteigboden mit einem Anteil Paniermehl hervorragend gelingt. Die Tarte schmeckt wirklich klasse.

Sie können sich diesen Trick also ruhig einmal merken, wenn Sie einen Kuchen mit Weizenmehl zubereiten wollen, dann aber überraschend feststellen, dass Sie zu wenig Weizenmehl vorrätig haben, es ausgerechnet ein Sonn- oder Feiertag ist und die Geschäfte geschlossen haben.

Für den Mürbeteig:

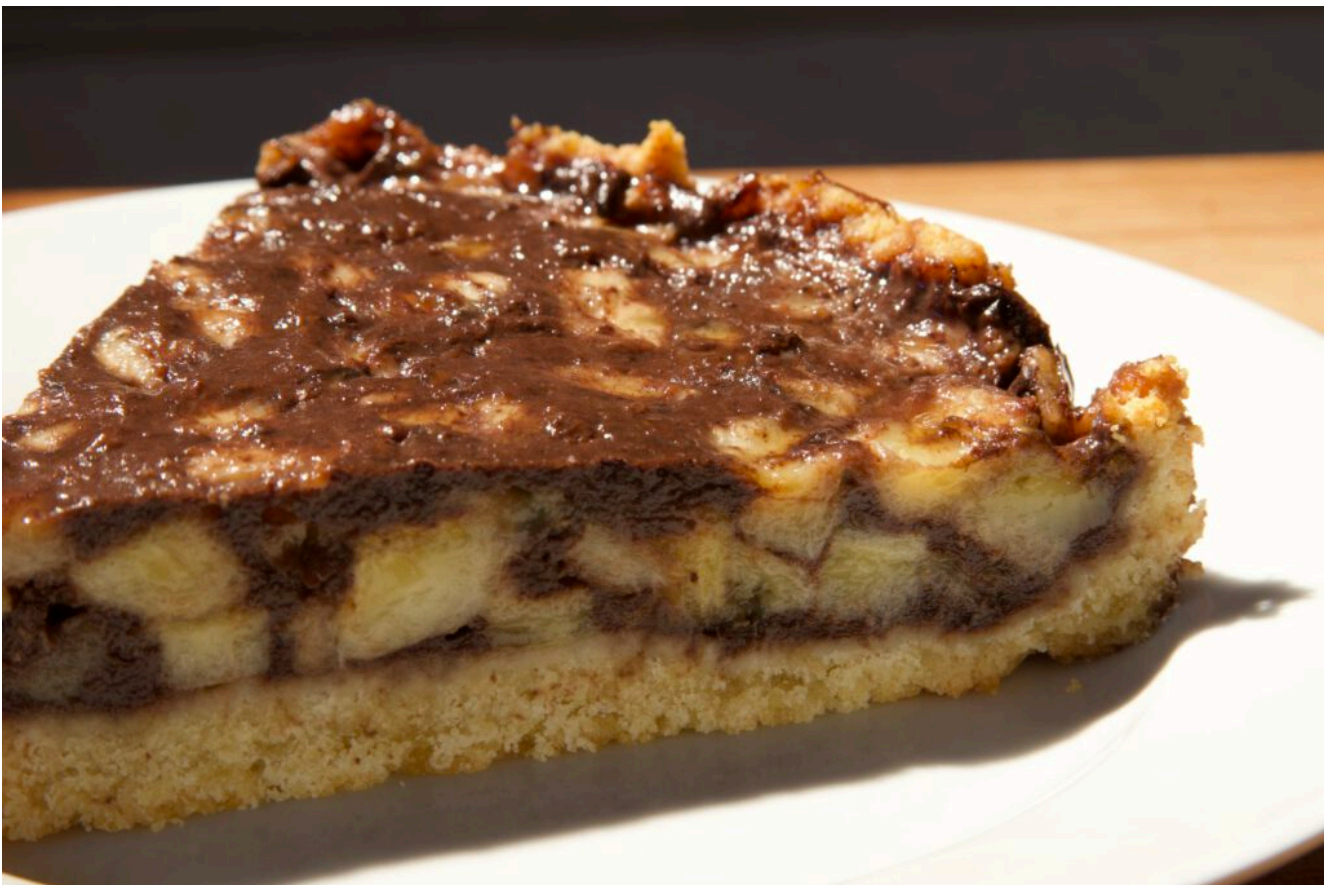
- [Grundrezept](#)

Anstelle 300 g Weizenmehl nur 100 g Weizenmehl und 200 g Paniermehl verwenden. Zusätzlich ein zweites Ei.

Für den Belag:

- 6 Bananen
- 5 EL Schokoladenstreusel

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



Mit Bananen und Schokoladenstreuseln

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle 300 g Weizenmehl nur 100 g Weizenmehl, aber noch 200 g Paniermehl verwenden. Und ein zusätzliches Ei aufschlagen und in den Teig geben.

Bananen schälen, putzen, längs vierteln und quer in Scheiben

schneiden. In eine Schüssel geben. Schokoladenstreusel dazugeben und alles gut vermischen.

Bananen-Schokoladen-Masse auf den Mürbeteig in der Backform geben, gut verteilen und ein wenig hineinpresse, damit der Belag schön kompakt ist.

Die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen.

Backform und -papier entfernen, Tarte auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Bananentarte mit Schokoladenstreuseln



Bananen hat man ja immer zuhause. Sie zählen mittlerweile zu einer Art Standardobst, das wir Deutsche konsumieren. Neben Äpfeln und Orangen. Und meistens hat man dann nach einigen Tagen auch einige Bananen, die merklich weich werden und dann irgendwann auch braune Stellen aufweisen. So richtig appetitlich zum Aus-der-Hand-Essen sind diese dann nicht mehr.

Aber Sie können sie ja dann auch noch anderweitig verwenden. Zum Beispiel für diese schöne, schmackhafte Tarte. Sie gelingt im Backofen nach 30 Minuten hervorragend. Schmeckt sehr saftig. Und da Banane und Schokolade immer miteinander harmonieren, bekommt die Tarte noch einige Handvoll Schokoladenstreusel obenauf, um das Ganze abzurunden. Probieren Sie es aus und verwerten Sie Ihre restlichen

Bananen!

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 10 Bananen

Für die Dekoration:

- 2 Handvoll Schokoladenstreusel

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

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, putzen, längs einmal halbieren und dann quer in schmale, halbe Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Eierstich mit den Eiern und der Sahne zubereiten. Zu den Bananen geben und alles gut mit dem Backlöffel vermischen. Auf den Mürbeteig geben.

Die oben angegeben Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen, abkühlen lassen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfelkuchen mit Zimt und Vanillezucker

Jetzt in der Herbstzeit hat man meistens sehr viele Äpfel zuhause, die es ja im Sätsummer und dann eingelagert für den Herbst und Winter frisch von unseren Feldern auf den Tisch gibt. Deutschland ist ja ein Apfelland, dieses Obst hat bei uns große Tradition und wird sehr verbreitet angebaut.



Einfache Apfelverwertung

Was sagen Sie da einem Hamburger, der das Alte Land im Westen Hamburgs sozusagen vor der Haustür hat? Das größte zusammenhängende Obstanbaugebiet Europas? Vor kurzem habe ich sogar eine Wanderung durch das Alte Land bei herrlichem Sonnenschein und bestimmt 32 °C gemacht. Es ist beeindruckend, wie viele Apfelbäume es dort gibt. Geschätzt und hochgerechnet

würde ich sagen, es ist bestimmt eine hohe 5-stellige Zahl an Obstbäumen, die dort wachsen und ihre Früchte tragen.

Zurück zum Kuchen. Wenn man nach einiger Zeit einige Äpfel hat, die merklich einschrumpfen, nicht mehr sehr saftig sind und auch braune Stellen aufweisen, dann ist es an der Zeit, schnell eine Verwertung für diese zu finden.

So geschehen bei diesem Rezept. Ich hatte tatsächlich etwa 10 Äpfel, die ich verwerten wollte bzw. musste. Ein normaler, eventuell sogar mit Streuseln gedeckter Kuchen mit Apfelspalten kam nicht in Frage, dazu waren es zu viele Äpfel. Ein anderes Kuchenrezept einer befreundeten Foodbloggerin, bei der ganze Apfelhälften, mehrfach längs eingeschnitten und auf den Kuchenboden gelegt, verwendet werden, bot sich auch nicht an, auch hierfür war die Apfelmenge einfach zu groß.

Ich entschied mich dann einfach für folgendes: Ich habe die Äpfel nach dem Schälen, Putzen und Entfernen des Kerngehäuses einfach in schmale Spalten geschnitten. Und diese quer in ganz feine Stücke. Diese gab ich in eine Schüssel und habe sie kräftig mit Zimt und echtem Vanillezucker vermischt. Fertig war die Füllung für den Mürbeteig. Der Apfelkuchen hat zwar eine stattliche Höhe, lässt sich aber dennoch noch gut schneiden, ist kompakt und hält zusammen.

Also ein insgesamt leckeres Ergebnis. Und eine gelungene Resteverwertung.



Lecker und leicht süß

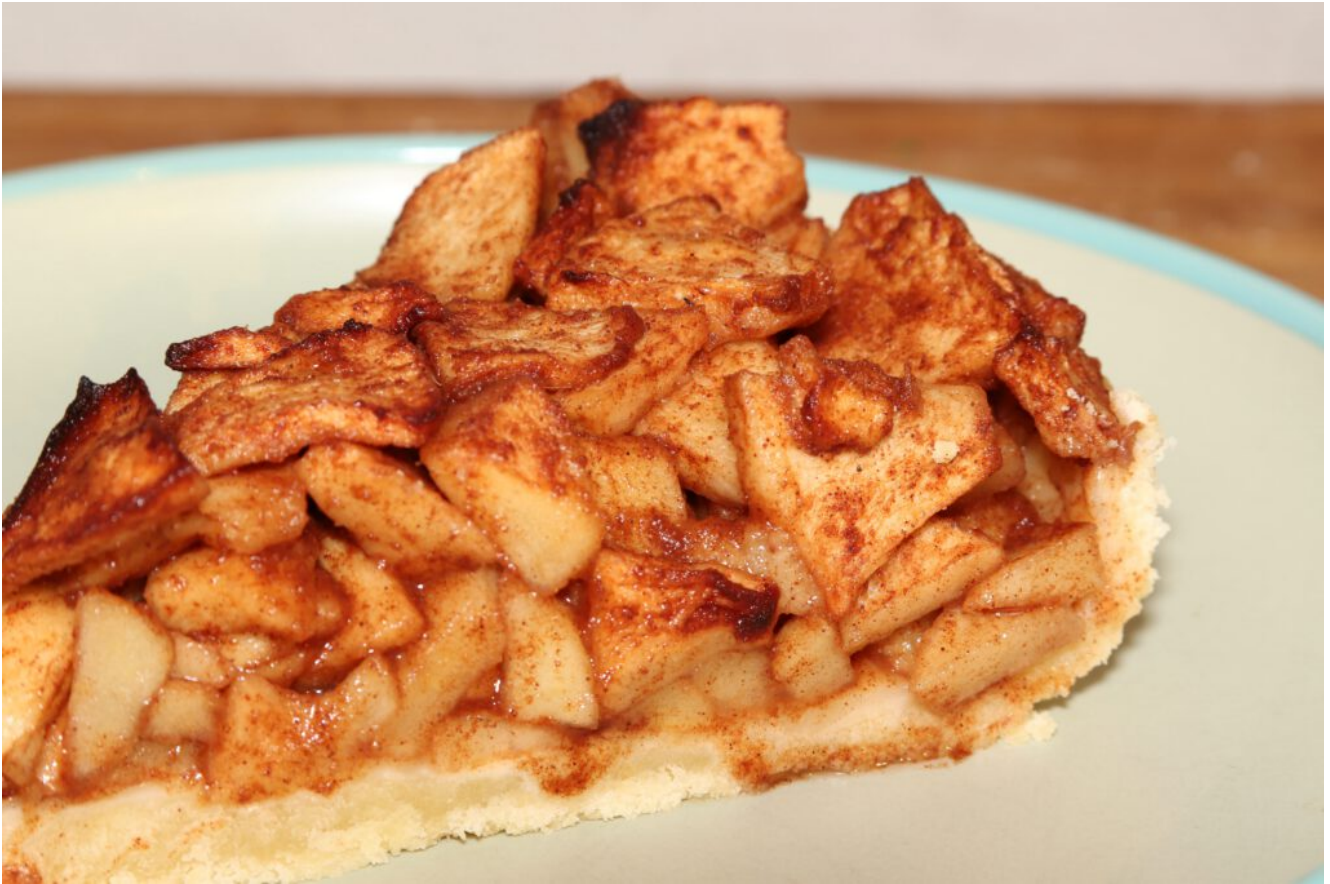
Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 10 Äpfel
- 3 TL Zimt
- 5 TL Vanillezucker
- 1 Zitrone (Saft)

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



Mit Zimt und Vanillezucker
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, putzen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in Spalten schneiden und diese quer in feine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Zimt und Zucker dazugeben und alles gut mit der Hand vermengen.

Füllmasse auf den Mürbeteig geben.

Die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Banane-Schoko-Kuchen



Banane und Schoko

Banane und Schokolade passen gut zusammen. Finden Sie nicht auch? Die leicht cremige Konsistenz der Banane, besonders, wenn sie im Backofen gebacken wurde. Dann ihre leichte, fruchtige Süße. Und dazu der Schmelz, der kräftige Geschmack und die Süße der Schokolade. Perfekt.

In diesem Fall wurden Bananen verwendet, die wahrlich nicht nur überreif, sondern überüberreif waren. Sie waren nicht verdorben. Und auch nicht schwarz im Fruchtfleisch. Aber sie waren ... etwas matschig. Aber das störte für diesen Kuchen eigentlich gar nicht, sondern wurde sogar dafür benötigt.

Denn die geschälten, kleingeschnittenen Bananen kommen in eine Schüssel und werden zu einem groben Mus vermischt. Und dazu kommt dann eine sehr große Portion Schokoladenstreusel. Diese Streusel haben beim Backen natürlich eine besondere Funktion. Sie können sich dies sicherlich gut vorstellen. Im Backofen

schmilzt die Schokolade. Die Bananen werden gebacken und dadurch zusätzlich weich. Bananen und flüssige Schokolade verbinden sich zu einer einzigen Masse auf dem Tortenboden. Und wenn Sie den Kuchen dann abkühlen lassen und am besten erst einmal über Nacht in den Kühlschrank geben, hat der Kuchen eine kompakte Banane-Schoko-Masse als Füllung. Sehr lecker. Probieren Sie es aus! Es ist wirklich empfehlenswert.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 7 sehr reife Bananen
- 6–8 EL Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C



Einfacher, aber leckerer Kuchen
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, putzen und quer in feine Scheiben schneiden.
In eine Schüssel geben. Schokoladenstreusel dazugeben und
alles mit dem Backlöffel gut vermischen.

Masse auf den Mürbeteig geben und gut verteilen und
verstreichen.

Die oben angegebene Dauer im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und Backpapier
entfernen, auf eine Kuchenplatte geben und über Nacht in den
Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag stückweise anschneiden und servieren. Guten
Appetit!

Obstkuchen



Mit Äpfeln und Trauben

Sie haben sicherlich auch manchmal frisches Obst übrig, das Sie nicht mehr frisch aus der Hand essen wollen. Dann geben Sie es gemischt einfach in einen Obstkuchen.

Dazu bereiten Sie einfach einen Mürbeteig zu, den Sie in eine Obstkuchen-Backform ausdrücken. Darauf kommt die beliebige Obstmischung. Das Ergebnis ist je nach vorhandenem Obst ein anderes. Und schmeckt eben auch unterschiedlich, der eine Kuchen sehr gut, der andere Kuchen ... na ja.

In diesem Fall waren Äpfel und Trauben übrig. Geschält, geputzt, zerkleinert, vermischt – und ab damit auf den Kuchenboden.

Für die Äpfel verwenden Sie übrigens beim Zerkleinern Limettensaft. Er verhindert, dass die Apfelstücke an der Luft oxidieren und braun werden.

Und für mehr Festigkeit und auch ein wenig für die Optik kommt vor dem Erkaltenlassen und Servieren noch ein Tortenguss aus

Wasser und Stärke über das Obst. Eine weitere Funktion hat er nicht, er ist auch geschmacklich eher zu vernachlässigen.

Für 2 Personen:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 5 Äpfel
- 500 dunkle Trauben (1 Packung)
- 1 Limette (Saft)

Für den Tortenguss:

- 500 ml Wasser
- 40 g Speisestärke

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



Fruchtig-süß und lecker
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eine Obstkuchenform mit etwas Öl mit dem Backpinsel
einstreichen.

Mürbeteig in die Backform drücken.

Limette ausdrücken und Saft in eine Schale geben.

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die
Viertel längs in dünne Scheiben schneiden und diese wiederum
quer in ganz kleine Stücke. In eine Schüssel geben.

Von Anfang an den Limettensaft über die Äpfel geben und die
Apfelstücke mit dem Saft vermischen. Wenn neue Apfelstücke
dazukommen, wiederum mit der Hand vermischen. Oder gern noch
eine zweite Limette auspressen und deren Saft zusätzlich
verwenden.

Trauben von den Stielen befreien und zu den Apfelstücken
geben. Alles gut vermischen.

Obstmasse auf den Mürbeteig geben, gut verteilen und ein wenig festdrücken.

Die oben angegebene Zeit in den Backofen auf mittlerer Ebene geben.

Kuchen herausnehmen.

Wasser in einen Topf geben. Stärke dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Einmal kurz aufkochen lassen und dabei gut umrühren.

Tortenguss mit einem Esslöffel vorsichtig über das Obst des Kuchens geben.

Kuchen am besten über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen. Und dann auch dort aufbewahren.

Vorsichtig aus der Backform nehmen und 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 einfache 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!

Bananenkuchen



Nur Mürbeteig und Bananen

Sie wollen einen einfachen, aber schmackhaften Kuchen mit Obst zubereiten, der auch gelingt? Dann probieren Sie dieses Rezept aus.

Ich selbst war erstaunt, wie gut der Kuchen gelungen ist. Und Sie brauchen nichts anderes als einen Mürbeteig und 10 Bananen dazu.

Vergessen Sie jeglichen Gedanken daran, diesen Obstkuchen noch durch zusätzlichen Zucker zu süßen. Die Bananenscheiben

schmelzen im Backofen leicht, fallen zusammen und bilden eine einheitliche Schicht auf dem Mürbeteigboden. Und süß ist der Kuchen wahrlich! So viel Süße, die die Bananen mitbringen. Lecker!

Außerdem ist dies meine erste Zubereitung in einer Kuchenbodenbackform. Ich habe ja vor kurzem ein neues Backset mit diversen Backformen gekauft, das alte Set war sehr in die Tage gekommen. Und bei dem Backset war auch eine Backform für einen Obstkuchenboden dabei. Sie wissen schon, dieser dünne, flache Biskuitboden, den man industriell gefertigt für Obstkuchen in einer Packung beim Händler kauft.



In der neuen Kuchenbodenbackform

Ich habe jedoch einen Mürbeteig zubereitet und in diese Backform gepresst und ausgedrückt. Die neuen Backformen sind zwar antihafbeschichtet. Aber zur Sicherheit habe ich die Backform mit einem Backpinsel mit etwas Olivenöl ausgepinselt. Doppelt hält besser!

Wenn der Kuchen gebacken ist, nehmen Sie ihn aus dem Backofen

und lassen ihn gut abkühlen. Am besten geben Sie ihn noch abends in den Kühlschrank und lassen ihn über Nacht erkalten und erhärten. Denn bei den leicht geschmolzenen Bananenscheiben sammelt sich auch eine Menge an Flüssigkeit.

Den Kuchen sollten Sie besser nicht in der Backform anschneiden. Eventuell zerschneiden Sie dadurch die Antihaftbeschichtung der Backform. Stattdessen Boden an den Rändern mit einem Messer lösen, mit dem Kuchenheber an allen Stellen einmal unter den Kuchenboden fahren und ihn leicht anheben. Und dann den Kuchen vorsichtig auf eine Kuchenplatte heben oder schieben.

Mit noch weniger Zutaten haben Sie sicherlich bisher noch keinen anderen Kuchen zubereitet, der so gut und süß schmeckt.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 10 Bananen

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



Fruchtig und süß

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kuchenbodenbackform mit einem Backpinsel mit etwas Olivenöl einpinseln.

Mürbeteig in die Backform geben und hineindrücken.

Bananen schälen, putzen und quer in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen auf dem Kuchenboden verteilen und etwas festpressen.

Kuchen die oben angegebene Zeit backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und in der oben beschriebenen Weise auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Apfelkuchen mit Vanillezucker und Zimt



Mit Vanillezucker und Zimt

Obstkuchen bereiten Sie sicherlich auch des Öfteren zu. Gerade jetzt in der Sommerzeit, in der viele Obstsorten wirklich frisch beim Händler zu bekommen sind. Äpfel gibt es ja das ganze Jahr über zu kaufen. Und da bereitet man eben einfach mal schnell einen Obstkuchen mit Äpfeln zu, wie man es das Jahr über sicherlich des Öfteren macht.

Bei diesem Kuchen habe ich die Äpfel aber nach dem Schälen und Entfernen des Kerngehäuses nicht in Spalten geschnitten und kreisförmig in zwei Kreisen auf dem Mürbeteigboden ausgelegt. Ich dachte mir, ich gehe einmal anders vor. Ich habe die Apfelviertel in der Küchenmaschine mit einem geeigneten

Schneidewerkzeug in ganz feine Scheiben schneiden lassen. Diese kommen in eine Schüssel, dazu kommt Vanillezucker und Zimt, das Ganze wird kräftig mit der Hand durcheinander gemischt. Und so bekommt man einen feinen, wohlschmeckenden, aber sehr flachen Belag für den Mürbeteigboden. Und der Kuchen ist lecker!

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 8 Äpfel
- 6–8 TL Vanillezucker
- 2 TL Zimt

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



Einfacher, aber leckerer Apfelkuchen
Mürbeteigboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stiele der Äpfel entfernen. Äpfel schälen und in Viertel schneiden. Kerngehäuse entfernen. Durch eine Küchenmaschine geben und in sehr feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Vanillezucker und Zimt dazugeben und alles gut mit der Hand vermischen.

Apfelfüllmasse auf den Mürbeteigboden geben, gut verteilen und Kuchen die oben beschriebene Zeit im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen, Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.
Guten Appetit!

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!

**Der Apfelkuchen der etwas
anderen Art**



Ausgefallene Kreation

Experimentieren Sie auch gerne bei der Zubereitung von Speisen oder auch Kuchen? Dann gefällt Ihnen sicherlich dieses Rezept für den Apfelkuchen der etwas anderen Art. Es ist eine eigene Kreation von mir, die ich mit verschiedenen Zutaten kreiert habe.

Fangen wir einmal von hinten an. Heidelbeeren harmonieren gut mit Schokolade. Aber Heidelbeeren harmonieren meinem Geschmack nach auch gut mit Äpfeln. Und dass Äpfel gut mit Schokolade harmonieren, muss eigentlich nicht extra betont werden.

Also ergibt sich als Kreation ein „gewöhnlicher“ Apfelkuchen, aber mit zusätzlichen frischen Heidelbeeren und Schokoladenraspeln.

Und der Kuchen schmeckt sehr gut. Man ist dazu geneigt, ihn schon lauwarm anzuschneiden und zu servieren. Ich empfehle aber, zu warten, bis er ganz abgekühlt ist, denn dann erhärtet die Schokolade auf dem Kuchen wieder und man hat einen schokoladigen Crunch.



Schon vor dem Backen sehr ansehnlich
Probieren Sie es aus! Backen Sie ihn nach!

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 6–7 Äpfel
- 250 g Heidelbeeren
- 1/4 Packung Schokoladenraspeln
- 1 Zitrone (Saft)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 55 Min. bei 170 °C



Schmackhafter Apfelkuchen

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel entstielen, schälen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen und in längliche Spalten schneiden. In eine Backschüssel geben. Den Saft einer Zitrone darüber träufeln, damit die Spalten an der Luft nicht oxidieren und braun werden. Der Zitronengeschmack macht sich auch gut im fertig gebackenen Kuchen.

Spalten auf den Mürbeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Heidelbeeren auf die Spalten geben und verteilen.

Ebenso die Schokoladenraspeln.

Kuchen die oben angegeben Backdauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen, stückweise anschneiden und servieren. Guten

Appetit!

Gemüsekuchen



Mit diverssem Gemüse

Das können Sie auch! Einen Gemüsekuchen zubereiten. Dazu bedarf es nicht allzu vieler Kenntnisse.

Sie nehmen einfach aus Ihrem Kühlschrank das Gemüse, das noch vorrätig ist und verbraucht werden muss. Und gut, es sollte etwas zusammen passen.

Dann brauchen Sie noch gestückelte Tomaten aus der Dose. Mit denen Sie zusammen mit Speisestärke einen Belag für den Gemüsekuchen zubereiten. Denn Stärke plus Flüssigkeit im Backofen bei 180 °C gebacken ergibt einen festen, kompakten Belag.

Natürlich hätte zu diesem pikanten Kuchen auch besser ein Hefeteig gepasst, da gebe ich Ihnen recht. Aber die Milch im Kühlschrank war leider verdorben. Und so blieb nur der Umweg zu einem Mürbeteig. Auch nicht schlimm.

Der Kuchen besteht somit aus dem Mürbeteig, dem kleingeschnittenen Gemüse und dem Tomatenbelag.

Mehr braucht es nicht und mehr brauchen Sie auch nicht können.

Eine leichte Würzung mit Salz kommt noch auf den Kuchen vor dem Backen.



Mit leckerem Tomatenbelag

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 1 Süßkartoffel

- 2 Wurzeln
- 1/2 Stange Lauch
- 2 Lauchzwiebeln
- 1/2 Packung Zuckerschoten (etwa 100 g)
- 2 Dosen gestückelte Tomaten (à 400 g)
- 65 g Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 180 °C Umluft

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben und vermischen.

Tomaten aus der Dose in eine Schüssel geben, Speisestärke dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen vermischen.

Gemüse auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Tomaten darüber geben und alles gut verteilen.

Kuchen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, 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!

Kürbis-Blumenkohl-Tarte mit karamellisierten Kürbiskernen



Hervorragend gelungene Tarte

Sie kaufen sicherlich auch gern saisonal ein. Also Erdbeeren im Sommer, Kohl im Winter. Und natürlich Kürbis im Spätsommer/Herbst. Dass Kürbisse auch jetzt im Winter noch zu bekommen sind, führe ich einfach einmal auf Lagerhaltung der Produzenten zurück.

Hier kommt ein Rezept für eine wirklich außergewöhnliche Tarte. Mir ist seit langem keine solch wohlschmeckende und crunchige Tarte gelungen.

Die Tarte hat fünf Besonderheiten. Die Hauptzutat ist nicht nur allein Hokkaidokürbis, sondern auch weißer und oranger Blumenkohl. Außerdem kommt eine kleine Portion geriebener, mittelalter Gouda in die Füllmasse. Der Käse schmeckt bei der gebackenen Tarte nicht besonders heraus, er gibt ihr aber noch eine zusätzliche Festigkeit.

Besonders sinnvoll war jedoch die Zugabe von Saft und Schale einer Biozitrone. Sie verleiht der Tarte einen außergewöhnlich guten, zitronigen Geschmack.

Außerdem kommt eine gute Portion steierisches Kürbiskernöl hinzu, das aber nur leicht im Hintergrund zu erschmecken ist. Bei diesem Öl sollten Sie unbedingt auf gute Qualität und in diesem Fall mit der Angabe „g.g.A.“ achten, also geschützte geografische Angabe. Dann gehen Sie sicher, dass das Öl auch aus der Steiermark in Österreich stammt.

Und last but not least habe ich die Kürbiskerne aus dem Kerngehäuse des Hokkaidokürbis alle herausgepuhlt und in einer Pfanne ohne Fett kräftig angeröstet. Dann kommt etwas echter Vanillezucker hinzu, mit dem ich die gerösteten Kerne karamellisiere. Fertig ist die Prozedur, wenn ein Duft wie nach gebrannten Mandeln aus der Pfanne entströmt. Diese Kerne geben ich dann durch die Küchenmaschine, reibe sie fein und gebe sie als Crunch auf die Tarte. Sie müssen schauen, ob Ihre Küchenmaschine diese Kerne verarbeiten kann. Ob dies ein Pürrierstab schafft, bezweifle ich. Aber auch ein guter Mixer sollte das schaffen.



Sehr schmackhaft mit Kürbis und Blumenkohl

Und so kommen diese fünf Besonderheiten hinein bzw. obenauf:

Blumenkohl, Käse, Zitrone, Kürbiskernöl und Kürbiskerne.

Und dann habe ich beim Mürbeteig noch 50 g Weizenmehl weggelassen und dafür 50 g Hafermehl verwendet, um dieses langsam einmal aufzubrauchen.

Für den Boden:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 300 g Weizenmehl 250 g Weizenmehl und 50 g Hafermehl verwenden.

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1/2 Hokkaidokürbis
- Kürbiskerne aus dem Kerngehäuse des Kürbis
- 1/2 weißer Blumenkohl
- 1/2 oranger Blumenkohl
- 100 g mittelalter Gouda
- 2 TL Kürbiskernöl
- 1 Biozitrone (Schale und Saft)
- 3 TL Vanillezucker

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



Mit crunchigen, geriebenen Kürbiskernen
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen, aufbewahren und Kürbis
in der Küchenmaschine fein raspeln.

Blumenkohl putzen und Röschen abschneiden. Ebenfalls in der
Küchenmaschine fein raspeln.

Gouda ebenfalls durch die Küchenmaschine geben.

Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit der Hand
vermengen.

Kürbiskernöl dazugeben.

Schale der Zitrone auf einer Küchenreibe fein in eine Schale
reiben. Zitrone auspressen.

Öl, Schale und Saft zu der Gemüsemasse geben und alles gut
vermischen.

Füllmasse der Tarte aus Eiern und Sahne zubereiten und zur

Gemüsemasse geben. Alles gut mit der Hand vermischen und verkneten.

Gemüsemasse in den Mürbeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Im Backofen bei der oben angegebene Temperatur die angegebene Zeit auf mittlerer Ebene backen.

Währenddessen Kürbiskerne aus dem Kerngehäuse pühlen. Eine kleine Pfanne ohne Fett auf dem Herd erhitzen und Kerne darin unter Rühren 15 Minuten kross und knusprig rösten. Achtung vor aufpoppenden und aus der Pfanne springenden Kernen! Vanillezucker dazugeben und Kerne noch einige Minuten kräftig karamelisieren. Kerne herausnehmen, in eine Schale geben und erkalten lassen.

Dann durch eine Küchenmaschine geben und fein reiben.

Tarte aus dem Backofen nehmen und erkalten lassen. Tarte mit den geriebenen Kürbiskernen bestreuen. Backform und Backpapier entfernen.

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!

Gedeckter Apfelkuchen



Sicherlich greifen Sie auch manchmal zu den alten und bewährten Rezepten von Gerichten, die Sie schon desöfteren zubereitet haben. Aber manche Gerichte schmecken eben auch nach mehrmaliger Zubereitung immer wieder gut. Weil sie sich bewährt haben.

Und wenn Sie zu viele Äpfel zuhause vorrätig haben, und es werden trotz des Aufessens nicht besonders viele weniger, was macht man dann damit? Genau, man verwertet sie einfach in einem leckeren Apfelkuchen.

Für den Boden bereitet man einen einfachen Mürbeteig zu. Darauf kommen die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten und in Spalten geschnittenen Äpfel. Sortiert in Reihe in zwei Kreisen

oder einfach wild durcheinander gewürfelt auf den Mürbeteig gegeben und verteilt. Und als Abdeckung kommen leckere Streusel darüber.

Für den Belag wähle ich Boskopäpfel, diese sind leicht süß-säuerlich. Und den Zitronensaft gibt man nach dem Zurechtschneiden in feine Spalten über die Äpfel und vermischt sie mit ihnen, er verhindert das Oxidieren und Braunwerden der Apfelspalten.

Diesen Kuchen kann man immer wieder mal zubereiten. Und der Kuchen schmeckt auch immer. Auch jetzt in der Adventszeit.

Eventuell habe ich dieses Rezept schon einmal in meinem Foodblog veröffentlicht. Sie werden es mir sicherlich nachsehen.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 6 Boskopäpfel
- 1 Zitrone (Saft)

Für die Streusel:

- [Grundrezept](#)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 180 °C Umluft*



Mürbezeig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel entstielen, schälen, das Kerngehäuse entfernen, vierteln und dann längs in feine Spalten schneiden. In eine Schüssel geben.

Zitrone auspressen, über die Äpfel geben und alles gut vermischen.

Streusel nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel auf dem Mürbeteig in der Backform verteilen und etwas festpressen. Streusel darüber verteilen.

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

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tarte tatin aux bananes



Meine vierte Variation zum Thema Tarte tatin. Dieses Mal habe ich Bananen gewählt.

Und auch dieses Mal gelingt die Tarte sehr gut. Und schmeckt gut. Das ist schließlich die Hauptsache.

Und diese Tarte macht ihrem Namen auch alle Ehre. Denn Tartes sind ja sehr flache Kuchen. Und mit diesen recht wenigen Bananen gelingt die Tarte eben auch wirklich sehr flach.

Ich rate daher dann doch dazu, entgegen meiner Zutatenangaben sechs anstelle von vier Bananen zu verwenden. Die Tarte wird dann ein wenig fülliger.

Und meine Überlegung zu einer fünften Variation einer Tarte

tatin muss ich leider beerdigen. Denn ich wollte noch eine Tarte tatin aux prunes oder aux nectarines zubereiten. Also mit Pfirsichen oder Nektarinen. Aber diese gibt es jetzt im November erwartungsgemäß nicht im Supermarkt oder Discounter zu kaufen, das ist Saisonware und gibt es nur im Sommer. Schade drum, vielleicht kommendes Jahr.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 4 Bananen

Für den Karamell:

- 175 g Zucker
- 75 g Butter
- 1 Spritzer Zitronensaft

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.
bei 180 °C Umluft*



Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Boden einer Springbackform auf ein Arbeitsbrett legen. Ein Backpapier darüber legen. Backform mit dem Rand der Backform schließen.

Mürbeteig in die Backform auf das Backpapier geben und einen Boden ausdrücken. Rand und Boden der Backform entfernen und Boden auf dem Backpapier auf eine Kuchenplatte geben.

Bananen schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Backpapier in einer Springbackform auslegen.

Zucker in einer kleinen Pfanne oder Topf schmelzen und karamellisieren. Butter in kleinen Flöckchen dazugeben und schmelzen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Alles mit dem Schneebesen zu einer kompakten Masse verrühren.

Karamell auf das Backpapier in der Backform geben und

kreisförmig gut auf dem Boden verteilen.

Bananen darüber geben und ebenfalls verteilen.

Mürbeteigboden auf die Bananen geben und gut andrücken.

Auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Rand der Springbackform entfernen. Tarte mit einer Kuchenplatte stürzen. Boden der Backform und Backpapier entfernen.

Tarte im Kühlschrank aufbewahren.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!