

Quark-Bananen-Kuchen



Exzellenter Kuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 6 Bananen
- 500 g Quark
- 200 ml Milch
- 2 EL Vanillezucker
- 4 gehäufte EL Speisestärke

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



Leckerer Bananengeschmack

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in schmale Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Quark in eine Schüssel geben. Milch dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Vanillezucker und Speisestärke dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

Bananen dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Masse auf den Mürbeteig in der Spring-Backform geben und verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen

und Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Kokosnuss-Pudding mit Thymian

Sie sind der Meinung, diese Zutaten passen nicht in einen süßen Pudding? Bereiten Sie ihn zu und überzeugen Sie sich des Gegenteils.



Ungewöhnlich, aber lecker

Der Pudding mag zwar ungewohnt schmecken. Aber er schmeckt. Und zwar recht gut.

Er hat einen leichten Geschmack nach Kokosnuss, der von der verwendeten Kokosnussmilch herrührt. Und der frische Thymian

bringt dann noch ein weiteres, ganz ungewohntes Aroma mit sich.

Im Hintergrund schmeckt man dann noch eine Vanillenote, denn ich gebe selbst hergestellten, echten Vanillezucker in den Pudding.

Da es einige Abweichungen zum Grundrezept eines Puddings gibt, liste ich Zutaten und Zubereitung einmal komplett auf.

Für 3 Personen:

- 500 ml Kokosnussmilch
- 1/2 Portion frischer Thymian (etwa 10 g)
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL echter Vanillezucker
- 2 Eigelbe

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Kochzeit 3 Min.
| Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.*

Blättchen der Thymianzweige abzupfen und in eine Schale geben.

Eier aufschlagen und in zwei Schalen trennen.

Zu den Eigelben Speisestärke und Zucker geben. Etwas Kokosnussmilch dazugeben. Alles mit dem Schneebesen verquirlen.

Restliche Milch in einem Topf auf dem Herd erhitzen. Wenn sie kocht, von der Herdplatte nehmen, restliches Eigelb-Stärke-Zucker-Gemisch dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Nochmals auf die Herdplatte geben, unter Rühren zum Kochen bringen und wieder herunternehmen. Thymian unter die Puddingmasse mischen.

Pudding auf drei Puddingformen füllen. In den Kühlschrank geben.

Puddinge herausnehmen, jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen und servieren. Guten Appetit!

Tonkabohnen-Pudding mit ganzen Himbeeren

Essen Sie gerne ausgefallene, selten zubereitete Desserts? Vielleicht mit einem Hauch Tonkabohnenaroma? Dann sollten Sie ein solches einmal zubereiten und es probieren.



Mit einem feinen Aroma

Sie bekommen Tonkabohnen allerdings nicht in jedem Geschäft. Discounter sind da schon einmal außen vor. Gehen Sie am besten zu einem sehr großen, wirklich gut sortierten Supermarkt. Der eine große Gewürzabteilung hat. Dort bekommen Sie nämlich

nicht nur gemahlene Gewürze wie Paprika, Oregano oder Zimt. Sondern auch ausgefallene, ganze Gewürze wie Kardamomkapseln, Szechuanpfeffer oder eben Tonkabohnen. Kalkulieren Sie schon einmal einen höheren Preis, die Tonkabohnen, etwa 5 Bohnen in einer Dose, sind nicht unter 5 € zu bekommen.

Das Dessert ist eigentlich ganz normaler Pudding. Zubereitet nach dem Grundrezept für Puddinge. Es kommt in die Puddingmasse nur eine halbe, fein geriebene Tonkabohne hinein. Und vor dem Verteilen der Puddingmasse auf Puddingformen wird noch eine Schale ganze Himbeeren untergehoben.

Der Pudding schmeckt sehr gut. Aromatisch. Ausgefallen. Er ist nicht mit einem Vanillepudding zu vergleichen. Das Tonkabohnenaroma ist anders. Es schmeckt leicht wie Kokosnuss. Auch etwas vanillig. Und hat deutlich Ammoniakaromen. Eben sehr eigen. Und sehr gut.

Probieren Sie es aus. Sie werden eine neue kulinarische Entdeckung machen.

Die Menge für den Pudding – also 500 ml Milch plus Zusätze –, ergibt drei Puddinge. Somit sind eine halbe, fein geriebene Tonkabohne für drei Desserts für insgesamt drei Personen nicht zuviel.

Für 3 Personen:

Für den Pudding:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1/2 Tonkabohne
- 125 g ganze Himbeeren (1 Schale)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im

Kühlschrank mind. 3 Stdn.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Anstelle Vanillezucker gewöhnlichen Zucker verwenden.

In die Puddingmasse eine halbe Tonkabohne auf einer Muskatnussreibe fein hinein reiben. Alles vermischen.

Himbeeren im Ganzen dazugeben und vorsichtig unterheben und vermischen.

Puddingmasse auf drei Puddingformen verteilen.

Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen. Jeweils einen Pudding in der Puddingform auf einen Dessertteller stürzen. Servieren. Guten Appetit!

Pudding mit Heidelbeeren

Jetzt ist der Pudding endlich gelungen.



Gelungener Pudding

Zubereitung nach dem Grundrezept:

<https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/28/pudding/>

Zusätzlich kommt eine Schale mit Heidelbeeren mit 125 g hinzu.

Und zur Vorsicht bekommt auch dieser Pudding anstelle 2 Esslöffel Speisestärke 3 Esslöffel Speisestärke. Und er bindet gut ab und wird im Kühlschrank fest.

Lecker!

Zubereitung nach dem oben genannten Grundrezept für einen Pudding über den Link.

pudding mit Mango

Irgendwie gelingt es mir in letzter Zeit nicht, einen leckeren Pudding zuzubereiten.



Nicht gelungener Pudding

Ich bereite ihn nach dem Standard-Rezept für einen Pudding zu, mit Milch, Speisestärke, Eigelben und Zucker:

<https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/28/pudding/>

Ich habe nur noch eine Mango darunter gemischt. Ich habe diese geschält, den Kern entfernt, die Mango in kleine Stücke geschnitten und grob mit dem Stampfgerät zu einem Brei zerstampft.

Um ganz sicher zu gehen, dass der Pudding auch erhärtet, habe ich anstelle von 40 g Speisestärke 60 g Speisestärke dazugegeben, also insgesamt 3 gehäufte Esslöffel.

Der Pudding gelingt nicht. Er bindet nicht ab und wird nicht

fest. Es ist somit eher ein Mangodessert denn ein Mangopudding. Denn Sie können ihn nicht stürzen, sondern nur in einer Schale zum Löffeln servieren. Dem Geschmack tut dies allerdings keinen Abbruch, das Dessert schmeckt sehr gut.

Die Masse ist für die Puddingmasse einfach zusätzlich zu viel, so dass der gewünschte Pudding nicht fest wird.

Versuchen Sie es selbst, vielleicht haben Sie mehr Glück. Oder Sie nehmen vielleicht noch einen vierten Esslöffel Speisestärke dazu.

Eine Beschreibung zur Zubereitung des Puddings respektive Desserts braucht es nicht, Sie finden alles unter dem Link zum Grundrezept für einen Pudding.

Gutes Gelingen!

Pudding mit Erdbeerstückchen

Irgendwie gelingt es mir in letzter Zeit nicht, einen leckeren Pudding zuzubereiten.



Lecker und sehr fruchtig

Ich bereite ihn nach dem Standard-Rezept für einen Pudding zu, mit Milch, Speisestärke, Eigelben und Zucker:

<https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/28/pudding/>

Ich habe nur eine Schale mit 500 g Erdbeeren noch darunter gemischt. Ich habe diese geputzt und in kleine Stücke geschnitten.

Um ganz sicher zu gehen, dass der Pudding auch erhärtet, habe ich anstelle von 40 g Speisestärke 60 g Speisestärke dazugegeben, also insgesamt 3 gehäufte Esslöffel.

Der Pudding gelingt nicht. Er bindet nicht ab und wird nicht fest. Es ist somit eher ein Erdbeerdessert denn ein Erdbeerpudding. Denn Sie können ihn nicht stürzen, sondern nur in einer Schale zum Löffeln servieren. Dem Geschmack tut dies allerdings keinen Abbruch, das Dessert schmeckt sehr gut.

Entweder bringen die Erdbeeren einfach noch zu viel zusätzliche Flüssigkeit mit. Oder die Masse ist für die

Puddingmasse einfach zusätzlich zu viel, so dass der gewünschte Pudding nicht fest wird.

Versuchen Sie es selbst, vielleicht haben Sie mehr Glück. Oder Sie nehmen vielleicht noch einen vierten Esslöffel Speisestärke dazu.

Eine Beschreibung zur Zubereitung des Puddings respektive Desserts braucht es nicht, Sie finden alles unter dem Link zum Grundrezept für einen Pudding.

Gutes Gelingen!

Tomatentarte

Oohh, beim ersten Blick auf die Foodfotos werden Sie sicherlich gesagt haben, welch schöne, farbenfrohe Tarte! Sicherlich eine leckere, süße Tarte mit Erdbeeren oder Heidelbeeren. Mit etwas grün gefärbtem Kandis dekoriert.



Farbenfroher Kuchen

Ich muss Sie leider enttäuschen. Diese Tarte ist eine pikante Tarte aus Tomaten. Was macht man, wenn man mehrere Packungen an Cherrydatteltomaten vorrätig hat und diese verwerten will? Und in den letzten Tagen deswegen diverse Pastagerichte, Ragouts und Gulaschs mit diversen unterschiedlichen Tomatensaucen gekocht hat und diese Option der Verwertung somit schon ausgeschöpft ist?

Nun, Sie pürieren die Tomaten einfach in der Küchenmaschine zu einem Brei. Geben für mehr Geschmack in Olivenöl glasig gedünstete Zwiebeln und Knoblauch hinzu. Würzen mit etwas Salz und Pfeffer.

Und dann geben Sie, und das ist sehr wichtig, der Menge der Flüssigkeit der Tomaten entsprechend Speisestärke dazu und pürieren sie unter. Bei etwa 1 l Flüssigkeit sind dies etwa 10 Esslöffel Speisestärke, also 1 Esslöffel pro 100 ml Flüssigkeit.

Für die pikante Tarte bereiten Sie dann einen leckeren

Hefeteig zu und breiten diesen in einer Spring-Backform aus. Und in diesen Hefeteig geben Sie die Tomatenmasse. Der Backofen bäckt ja die Tarte bei 170 °C, somit wird die Tomatenmasse mit der Speisestärke zum Kochen gebracht, sie bindet ab und wird dadurch fest.

Nach dem Backen lassen Sie die Tarte auf einer Kuchenplatte gut erkalten, damit sie schön fest ist.



Mit Petersilie bestreut

Und da man leckere, süße Tartes auch gern mit etwas Schokoladenstreuseln dekoriert, greife ich hier zum gleichen Prinzip und verwende für die Dekoration einen Bund frische Petersilie, die ich kleinschneide und damit die Tarte bestreue.

Auf diese Weise hat man eine wirklich sehr schöne, farbenfrohe Tarte, die dieses Mal eben nicht süß schmeckt, sondern pikant, aber auch fruchtig nach Tomate. Auch die Zwiebel- und Knoblauchnote kommt im Hintergrund leicht durch.

Essen Sie die Tartestücke am besten aus der Hand. Der Hefeteig ist auch sehr lecker und passt gut zur pikanten Tarte dazu.

Für den Hefeteig:

Für die Füllmasse:

- 4 Packungen Cherrydatteltomaten à 250 g
- 10 EL Speisestärke
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zum Dekorieren:

- 1 Bund Petersilie

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



Kein süßer, sondern ein pikanter Kuchen
Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und in eine
Schale geben.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten. In die
Schale zurückgeben.

Tomaten in der Küchenmaschine fein pürieren. Zwiebeln und
Knoblauch dazugeben. Speisestärke hinzugeben. Alles gut
vermischen. Salzen und pfeffern.

Tomatenmasse auf den Hefeteig geben und verteilen.

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

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und -papier entfernen
und Tarte auf eine Kuchenplatte geben.

Petersilie kleinschneiden und Tarte damit dekorieren.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Ananas - Himbeeren - Rhabarber - Dessert

Sie wird sicherlich interessieren, was für ein Dessert dies denn nun ist. Mit diesen drei Obstsorten.



Sturzfähiges Dessert

Nun, es ist eine Art Pudding. Oder sagen wir besser, ein sturzfähiges Dessert mit drei Obstsorten. Gebunden durch eine große Portion Stärke.

Ich hatte eine frische Ananas vorrätig, mit der ich einen Kuchen, eine Tarte oder eine Torte zubereiten wollte. Als erstes habe ich den Strunk der Ananas bzw. den grünen Trieb

oben abgeschnitten. Dann habe ich sie geschält, quer in feine Scheiben und dann die Scheiben in kleine Würfel geschnitten.

Wie sich jedoch herausstellte – ich habe noch eine Portion frische Himbeeren dazugegeben –, war die Obstmenge für alle drei oben genannten Sorten von Gebäck zu viel. Also habe ich einen Teil, der eben zu viel war, in eine Schüssel gegeben.

Ich habe dann in einem Topf mit Rhabarbersaft Stärke verrührt und aufgekocht, mit den Ananastücken und den Himbeeren vermischt und in Puddingformen gegeben. Nach einigen Stunden war das Dessert fest und sturzfähig. Und man konnte es servieren.

Und der Rhabarbersaft bietet sich wirklich sehr gut für solch ein Dessert an. Denn zusätzlich zu den anderen beiden Obstsorten bringt der Saft zusätzliche Fruchtigkeit und ein wenig Säure mit. Beides unterstützt das Dessert sehr und macht es wirklich sehr lecker.

Ich werde mir diese Zubereitung merken, denn beim Discounter warten ja Unmengen von verschiedenen Obstsaften oder Obstsaftmischungen, die sich zusammen mit Speisestärke gut für solche Desserts anbieten.

Für drei Desserts:

- Ein Viertel einer frischen Ananas
- 1 Schale Himbeeren (250 g)
- 1/2 l Rhabarbersaft
- 5 gehäufte EL Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.



Ananas quer in dünne Scheiben schneiden. Diese Scheiben dann in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Himbeeren dazugeben.

Etwa 400 ml Rhabarbersaft in einem Topf erhitzen.

Parallel dazu den Rest des Rhabarbersafts in eine Schale geben, die Speisestärke dazugeben und mit dem Schneebesen verquirlen.

Rhabarbersaft im Topf von der Herdplatte nehmen, Saft mit Stärke dazugeben, mit dem Schneebesen erneut verquirlen und kurz auf der Herdplatte unter Rühren wieder zum Kochen bringen.

Masse zum anderen Obst geben und alles gut vermischen. In drei Puddingformen füllen. Im Kühlschrank mindestens drei Stunden erkalten lassen.

Herausnehmen, jeweils auf einen Teller stürzen und servieren. Guten Appetit!

Ananas - Himbeer - Rhabarber - Kuchen

Sie kennen das Prinzip, mit einem gewöhnlichen Mürbeteig einen Boden zu backen. Diesen dann mit frischem, kleingeschnittenem Obst zu belegen. Und das Ganze dann mit einem Tortenguss zu übergießen, um dann den Kuchen und somit den Guss dann noch einige Zeit im Kühlschrank erhärten zu lassen.



Mit drei Obstsorten

Für diesen Tortenguss, der im Grund nichts anderes als Speisestärke ist, greift man ja gern bequemerweise auf diese kleinen Päckchen von namhaften Herstellern mit einer Portion eines Tortengusses für einen Kuchen zurück.

Das lässt sich auch anders bewerkstelligen. Für den Guss

benötigt man nur Speisestärke. Und einen Obstsaft Ihrer Wahl. In diesem Fall ist es eine Packung mit Rhabarbersaft. Der Saft hat den Vorteil, dass er zusätzlich noch Fruchtigkeit und Säure zum Kuchen hinzugibt, was diesen nochmals schmackhafter macht.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 3/4 frische Ananas
- 1 Schale Himbeeren (250 g)

Für den Guss:

- 500 ml Rhabarbersaft
- 5 gehäufte EL Speisestärke

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min.
| Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.*



Mit feinem Obstguss

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Diesen trocken, sozusagen ohne Belag, im Backofen ausbacken.

Strunk und Grünteil der Ananas abschneiden. Ananas schälen. Quer in dünne Scheiben schneiden. Diese wiederum in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Himbeeren dazugeben. Alles gut vermischen.

400 ml Rhabarbersaft in einem Topf erhitzen. Restlichen Saft mit Stärke in einer Schale mit dem Schneebesen verquirlen. Topf vom Herd nehmen. Saft-Stärke-Mischung dazugeben, mit dem Schneebesen vermischen und auf dem Herd nochmals unter Rühren zum Kochen bringen.

Obstmischung auf den Mürbeteig geben und gut verteilen. Guss vorsichtig auf die Obstmischung geben und verteilen.

Kuchen mindestens drei Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und -papier entfernen, Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Himbeer-Hafermilch-Pudding

Sie bereiten einen Pudding sicherlich mittlerweile auch blind zu und benötigen nicht mehr die Anleitung durch das Rezept. Mir geht es genauso.

Was braucht es denn zu einem guten Pudding? Einen halben Liter Milch. Davon ein wenig in eine separate Schale gegeben. Dann gibt man 2 Eigelbe, 2 Esslöffel Speisestärke und 2 Esslöffel Vanillezucker hinein und verquirlt alles gut mit dem Schneebesen.



Nicht ganz formstabil, vermutlich zu viel Flüssigkeit
Die größere Menge an Milch erhitzt man in einem Topf auf dem Herd, nimmt den Topf von der Herdplatte, gibt die oben

angegebene Mischung aus der Schale hinein, bringt alles unter Rühren mit dem Schneebesen nochmal zum Kochen, füllt die Masse in Puddingformen und gibt diese für ein paar Stunden in den Kühlschrank. Fertig ist das Dessert.

Ich habe diese Zubereitung bei diesen Puddingen nur insoweit abgewandelt, dass ich zum einen anstelle von tierischer Milch vegane Hafermilch genommen habe. Und ich habe noch ganze Himbeeren untergemischt, sozusagen als frische Fruchtbeigabe.

Sie können übrigens optisch sehr schöne Puddinge zubereiten, wenn Sie den Teil der Früchte, die in einen einzelnen Pudding kommen, einfach zunächst zuunterst in die Puddingform legen und die Puddingmasse dann darüber gießen. Beim Stürzen und dann Servieren der Puddinge ist es dann genau umgekehrt, die Früchte sind zuoberst und verleihen den Puddingen ein schönes Aussehen.



Mit Hafermilch statt tierischer Milch
Behalten Sie zum Anrichten und Servieren auch noch einige ganze Himbeeren zurück, das macht sich auf dem Dessertteller

bei einem Pudding immer sehr gut.

Für die Puddinge:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 1 l tierische Milch 1 l vegane Hafermilch verwenden

Zusätzlich:

- 125 g Himbeeren (1 Schale)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min. |
Verweildauer im Kühlschrank einige Stunden*

Zubereitung siehe in der obigen Einführung zu diesem Rezept oder einfach im Grundrezept nachlesen, wenn Sie es doch noch nicht ganz auswendig können.

Gemüsekuchen



Mit diverser 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!

Schwarze-Johannisbeeren-Birnen-Kuchen



Ich habe aus der Zubereitung des letzten Obstkuchens gelernt.
Dieses Mal habe ich keinen mürben Mürbeteig zubereitet, der leicht zerbröselt.
Sondern einen Tortenboden aus Toastbrotwürfeln und Margarine.



Als Füllung habe ich nur 500 g Birnen verwendet, und kein Kilo Obst.

Und für den Tortenguss nur 500 ml Flüssigkeit.

Und ausreichend Speisestärke zum Binden.

Und so gelingt dann auch ein sehr guter Obstkuchen.

Mein Discounter hatte leider keinen Birnensaft zur Auswahl, so dass ich keinen reinen Birnenkuchen zubereiten konnte. Aber ich bin der Meinung, der dunkle Schwarze-Johannisbeeren-Nektar für den Tortenguss macht sich geschmacklich auch gut für den Kuchen.

Für den Boden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 5 Birnen (etwa 500 g)

Für den Tortenguss:

- 500 ml Schwarzer-Johannisbeeren-Nektar
- 50 g Speisestärke

Für das Topping:

- einige Nüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Nüsse in einer Küchenmaschine fein häckseln.

Kuchenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stengel der Birnen entfernen. Birnen schälen, längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Viertel in sehr feine Scheiben schneiden.

Birnenscheiben auf den Kuchenboden geben und gut verteilen.

Nektar in einen Topf geben. Stärke dazugeben und gut mit dem Schneebesen verquirlen. Nektar erhitzen und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Tortenguss über die Birnenscheiben verteilen.

Kuchen über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Am Tag darauf Backform und Backpapier entfernen.

Nüsse darüber verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Erdbeer-Trauben-Kuchen



Die Idee war gut. Die Umsetzung jedoch nicht.

Ich dachte an einen schönen, leckeren, frischen Sommer-Kuchen. Mit viel frischem Obst.

Ich hatte Erdbeeren und Trauben vorrätig.

Als Boden hatte ich mich für einen Mürbeteig entschieden.

Und der Tortenguss sollte aus rotem Merlot bestehen, mit Stärke aufgekocht.

So weit, so gut.

Es stellte sich jedoch heraus, dass die 500 g Erdbeeren und die 500 g Trauben zusammen viel zu viel waren für den Kuchen. Und sich auf dem Mürbeteig auftürmten. Eine Obstsorte hätte für den Kuchen völlig ausgereicht.

Der Mürbeteig entsprach auch nicht so meinen Vorstellungen, denn er war sehr bröselig, ähnlich wie zerkleinerter Butterkeks.

Und der Merlot erhielt dann leider etwas zu wenig Stärke, so dass er auch über Nacht im Kühlschrank als Tortenguss nicht so richtig fest und kompakt wurde, sondern eher geleeartig blieb.

Also, kein richtiger Erfolg.

Das Ergebnis ist eher ein Dessert: Obst-Salat mit krümeligem Mürbeteig und Rotwein-Gelee.

Wenn Sie das Rezept für den Sommer-Kuchen zum Erfolg bringen wollen, machen Sie bitte folgendes:

a) Verwenden Sie einen industriell gefertigten Torten-Boden, also einen Biskuit-Boden. Oder eventuell auch einen Boden aus Toastbrot oder Butterkeks mit Margarine. Grundrezepte für die beiden letzteren Böden finden Sie in meinem Foodblog.

b) Verwenden Sie nur 500 g Obst, kein ganzes Kilo, das ist zuviel.

c) Und geben Sie in den Rotwein für den Tortenguss ruhig noch einen weiteren Esslöffel Speisestärke hinzu und kochen Sie ihn kräftig auf. So gehen Sie sicher, dass der Tortenguss gut abbindet und Stabilität bietet.

Auf diese Weise gelingt Ihnen der Kuchen sicherlich gut.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 500 g Erdbeeren
- 500 g weiße Trauben

Für den Tortenguss:

- 500 ml Merlot
- 2 gehäufte EL Speisestärke

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
| Wartezeit mind. 4 Stdn.*



Mürbeteig nach dem Grundrezept bei 170 °C Umluft 30 Minuten im Backofen backen.

Erdbeeren und Trauben putzen. Erstere längs vierteln, letztere längs halbieren. In eine Schüssel geben und vermischen.

Obst auf dem gebackenen Mürbeteig in der Backform verteilen.

Merlot in einen Topf geben, Speisestärke dazugeben, mit dem Schneebesen gut verquirlen und erhitzen. Kurze Zeit unter Rühren erhitzen und aufquellen lassen.

Tortenguss über dem Obst verteilen.

Kuchen über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag stückweise anschneiden und servieren.
Guten Appetit!

Tortiglioni mit Hummer-Sauce



Nein, das ist keine Pasta mit Tomatensauce.

Sondern italienische Pasta mit Hummer-Sauce.

Aber fast genauso schnell zubereitet wie eine Tomatensauce aus passierten Tomaten.

Die Hummer-Sauce wird einfach mit Stärke eingedickt und mit Weißwein verlängert.

Schon hat man ein schnelles und leckeres Essen.

Ich habe das Gericht zwar in die Kategorie „Pesto“ eingestuft, es ist aber nur ein Rezept mit einer guten Sauce.

Für 2 Personen:

- 4 EL Hummerbutter
- 2 EL Speisestärke
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 350 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: 12 Min.



Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Butter in einem Topf erhitzen.

Stärke dazugeben und kurz anbraten lassen.

Mit einem großen Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sauce gut mit dem Schneebesen verrühren. Abschmecken.

Pasta auf zwei Teller geben.

Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Limetten-Torte



Schöne Torte, mit Sesamsaat garniert

Ich habe als Foodblogger den Newsletter einer amerikanischen Rezepte-Website abonniert, die sich [Bloglovin](#) nennt. Ich bekomme diesen einmal in der Woche mit Rezepten und Foodfotos auf Englisch per Mail zugeandt.

Ich habe bisher noch nie ein Rezept von dieser Website nachgekocht oder nachgebacken. Aber ich hatte mir vor einigen Monaten einmal das Backrezept für einen Limettenkuchen abgespeichert, den ich zubereiten wollte.

Nun bin daran gegangen, dies durchzuführen und habe mich an die Zubereitung gemacht.

Zunächst schreckte ich zurück, denn für den Kuchen wurde nicht etwa eine Packung Pudding-Pulver verwendet, das ich ja auch vom deutschen Käsekuchen kenne. Nein, bäääh, es wurde tatsächlich ein Instant-Vanillepudding-Pulver im Rezept angegeben. Also ein Zusatz, den man nicht einmal in der Milch aufkochen muss, um diese dann weiter zu verwenden. Sondern mit dem man auf Instant-Art die Füllmasse ohne Kochen komplett zubereitet und die dann im Kühlschrank von allein fest und kompakt wird.

Um beim Thema zu bleiben, nein, das kommt mir nicht in die Tüte! Weder Instant-Pulver. Noch Pudding-Pulver. Ich verwende einfach Speisestärke. Damit wird die Füllmasse nach dem Aufkochen beim Abkühlen im Kühlschrank fest und kompakt.

Eine Abänderung nahm ich noch vor. Leider hatte ich keine Limettenschale zum Hinzugeben zu der Füllmasse. Denn ich bekam beim Discounter keine Bio-Limetten, sondern nur solche mit gewachster Schale.

Außerdem wird der Tortenboden im Originalrezept mit Waffeln und Margarine zubereitet. Ich habe dies geändert und zu meinem bewährten Tortenboden aus Toastbrot und Fett gegriffen.

Mir erschien auch die Füllmasse mit nur einer Packung Frischkäse, wie es im Originalrezept angegeben ist, zu gering. Sie hätte auf dem Tortenboden nur eine dünne Schicht ergeben. Also habe ich einfach zwei Packungen Mascarpone verwendet. Und die Zugabe der Speisestärke auf diese Menge entsprechend abgestimmt.

Die Torte gelingt sehr gut. Sie ist fest und kompakt. Und schmeckt sehr frisch nach Frischkäse. Der Limettengeschmack kommt nicht zu stark durch und ist nicht zu dominant, er gibt der Torte nur ein leichtes Aroma.

Mein Rat: Sollte Ihnen beim Aufkochen der Milch mit Stärke und Mascarpone die Flüssigkeit etwas verklumpen, gibt es zwei Möglichkeiten, dies zu beheben. Entweder ist Handarbeit angesagt und Sie verrühren alles mit dem Schneebesen einige Minuten kräftig durch, bis Sie eine sämige Masse ohne Klumpen haben. Oder Sie verwenden einfach einen Pürrierstab und pürieren die Masse fein. Auf diese Weise gelingt es auch.

Und noch ein Rat: Sie können diese Torte vor dem Servieren kühlen oder einfrieren. Im Kühlschrank verdickt/verhärtet sie eben, bleibt aber weich. Wenn Sie sie einfrieren, wird sie mehr hart, wie eine Eistorte.

Birnen-Kuchen



Frisch, fruchtig, sommerlich

Ein frischer und fruchtiger Kuchen, der ganz zum Sommer passt.

Zubereitet aus einer Packung zu 500 g reife Birnen, das sind genau 8 Stück.

Der Boden aus kleingewürfeltem Toastbrot und zerlassener Butter, im Kühlschrank zur Form gebracht und erhärten lassen.

Birnen, geschält, geputzt, kleingeschnitten und in Riesling einige Minuten weich gekocht. Nicht zu lange gekocht, es soll ja kein Birnen-Kompott geben. Nur etwas weichgekochte Birnen.

Dann durch ein Küchensieb abgeseiht und die Flüssigkeit – Riesling und Birnensaft – mit Speisestärke im Topf nochmals erhitzt und etwas köcheln lassen. Dabei pro 100 ml Flüssigkeit 1 gestrichenen Esslöffel Speisestärke verwenden.

Birnen auf den Boden, eingedickte Flüssigkeit darüber und über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Und das erste Mal das neue Arbeitsgerät Tortenheber angewandt. Das ist wirklich hervorragend, man bekommt die fragile Torte nicht nur vom Boden der Backform herunter, sondern sogar vom Backpapier, das man vor dem Servieren entsorgen kann. Klasse!

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 1 Packung Butter (250 g)

Für die Füllung:

- 500 g Birnen (8 Stück)
- 400 ml Riesling
- 4 EL Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Butter in einer Schale eine Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen. Über die Würfel geben. Alles gut vermischen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Spring-Backform geben, verteilen und mit dem Stampfgerät festdrücken.

Einige Stunden im Kühlschrank erhitzen lassen.

Birnen putzen, schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Riesling in einem Topf erhitzen. Birnenstücke dazugeben. Birnen fünf Minuten garen.

Flüssigkeit abgießen.

Birnenstücke erkalten lassen. Auf dem Boden verteilen.

Flüssigkeit im Topf erhitzen, Speisestärke dazugeben, mit dem Schneebesen gut verquirlen und etwas köcheln und verdicken lassen. Auf den Birnen gut verteilen.

Kuchen über Nacht im Kühlschrank aushärten lassen.

Herausnehmen, Torte von Backpapier und Backformboden mit dem Tortenheber herunterheben und auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!