

# Rhabarber-Pfirsich-Tarte

Hier veröffentliche ich ein Rezept für eine Tarte mit einem Fehler, den ich gern mitteilen will.

Sie sollten diesen Fehler auf keinen Fall ebenfalls machen, um eine gute Tarte zu erhalten.

Keine Säure in die Eierstichmasse. Sie verhindert das Stocken des Eierstichs beim Backen. Somit bleibt die Füllmasse auch nach dem Backen leicht flüssig. Ich habe leider den Saft einer Limette zum Eierstich gegeben, der dies dann verursacht hat.

Ich konnte den Fehler jedoch nachträglich noch beheben und die Tarte reparieren. Ich habe, da ja der Mürbeteig nach einer Stunde Backzeit durchgebacken ist, die leicht flüssige Füllmasse in eine Schüssel gegeben.

Dann habe ich sechs Blatt Gelatine in einem Topf mit wenig Wasser auf dem Herd erhitzt und geschmolzen.

Diese Gelatine habe ich dann in die Füllmasse untergerührt.

Dann habe ich die Füllmasse wieder in die Backform in den Mürbeteig zurückgegeben.

Und habe die Tarte dann einfach über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Das Ergebnis ist eine durch die Gelatine schön fest und kompakt gewordene Tarte, die sehr gut schmeckt.

Ich gebe die Zubereitung der Tarte jedoch in der vorgenommenen Weise an, die aber zu der leicht flüssigen Eierstichmasse führt.

Bitte lassen Sie also den Limettensaft weg. Oder Sie reparieren die Tarte wie hier beschrieben.

[amd-zlrecipe-recipe:1127]

---

## Bananen-Tarte

Ich hatte sechs Bananen übrig und habe kurzerhand einfach eine Tarte damit gebacken.

Einfach Bananen schälen, kleinschneiden, in die Füllmasse geben und Tarte nach dem Grundrezept zubereiten und backen.

[amd-zlrecipe-recipe:1108]

---

## Apfel-Banane-Schoko-Tarte

Heute veröffentliche ich ein schönes Rezept für eine Obst-Tarte.

Ich verwende für die Füllmasse der Tarte Obst, das ich gerade vorrätig habe. Das sind Äpfel und Bananen.

Zusätzlich verfeinere ich die Tarte noch mit einer halben Tafel Schokolade mit 80% Kakaoanteil.

Außerdem wird die Tarte ein klein wenig herzhafter und kompakter, weil ich für den Mürbeteig Vollkornmehl verwende.

Ansonsten wird die Tarte aber ganz nach dem Grundrezept für Tartes zubereitet und gebacken.

[amd-zlrecipe-recipe:1060]

---

## Datteln-Cognac-Tarte

Für das Wochenende habe ich eine sehr leckere und wirklich extrem geschmackvolle Tarte zubereitet.

Als Hauptzutat für die Füllmasse verwende ich ein ganzes Kilo Datteln.

Diese putze und entkerne ich.

Gebe sie dann in einen Schüssel, gebe eine halben Liter Cognac darüber und lasse sie einige Stunden darin ziehen. Ab und zu wird umgerührt.

Abgeändert habe ich das Grundrezept einer Tarte auch insofern, als ich die eingeweichten Datteln auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform verteile und die Füllmasse, also den Eierstich, dann erst darüber verteile.

Die Tarte ist wirklich gut gelungen.

[amd-zlrecipe-recipe:1056]

---

# Obst-Tarte

Es ist Frühling und die ersten frischen Obstsorten liegen beim Discounter oder Supermarkt im Obst-Regal.

Ich habe bei meinem Supermarkt das erste Mal eine Frucht erstanden, bei der ich nicht wusste, was ich gekauft habe. Zuerst erschien es mir eine Honig-Melone zu sein. Dann stellte ich fest, dass es eine Honig-Pampelmuse war, die aus Vietnam stammte. Laut beigefügtem Etikett, auf dem einige Erläuterungen standen, soll diese Pampelmuse aus dieser Region Vietnams die beste und delikateste Pampelmusen-Art in ganz Südostasien sein.

Nun, sie eignet sich gut für meine geplante Obst-Tarte und brachte die für Pampelmusen typischen, leicht bitteren Geschmack mit sich.

Da die Pampelmuse allein für eine Tarte nicht ausreicht, gebe ich noch zwei kleingeschnittene Nektarinen und Birnen hinzu.

Wer keine solche vietnamesische Honig-Pampelmuse bei seinem Supermarkt oder Händler bekommt, verwendet einfach zwei gewöhnliche, handelsübliche Pampelmusen.

[amd-zlrecipe-recipe:1050]

---

# Müsli-Tarte mit Cognac

Der Kuchen zum Wochenende.

Dieses Mal eine Tarte.

Ich hatte eine Packung Müsli gekauft. Mit getrockneten Apfelstücken und Heidelbeeren.

Zuhause stellte ich jedoch fest, dass dieser Artikel nicht so ganz zu meinen Essgewohnheiten passt.

Normalerweise isst man Müsli morgens mit frischen Früchten und Milch zum Frühstück. Nun, ich selbst frühstücke normalerweise morgens nur mit einer vollen Kanne Kaffee. Und esse nichts dazu. Das Essen kommt erst im Laufe des Tages.

Also passte das Müsli nicht so ganz, auch wenn die Überlegung für ein gesundes Frühstück sicherlich ganz gut war.

Also überlegte ich, wie ich das Müsli anderweitig verwenden könnte.

Abends mit Früchten und Milch als Snack zum Fernseh-Abend? Das passt so nicht ganz.

Also dachte ich an einen Kuchen oder eine Tarte.

Was sicherlich gut klappt, ist, das Müsli – wie ich es vor kurzem gemacht habe, als ich den American Cheesecake gebacken und für den Bodenteig zerkleinerte Vollkorn-Kekse mit zerlassener Butter verwendet habe – als Bodenteig zusammen mit Butter für einen Kuchen zu verwenden.

Aber geht das auch, das Müsli für eine Füllmasse zu verwenden?

Ich gebe den ganzen Inhalt der Müsli-Packung in eine Schüssel, gieße mit einem Glas Cognac auf und lasse alles darin eine Stunde ziehen. Bei mehrmaligem Umrühren.

Und dann gebe ich das Müsli mit dem aufgesogenen Cognac in die Füllmasse einer Tarte, also den Eierstich.

Da die Müsli-Masse doch noch leicht sämig ist, gebe ich noch ein zusätzliches Ei für Stabilität in die Füllmasse.

Was soll ich sagen: Die Tarte ist gut gelungen, die Füllmasse

ist äußerst kompakt und stabil und die Tarte schmeckt ausgezeichnet.

Es würde sich fast noch anbieten, 2–3 kleingeschnittene frische Äpfel in die Füllmasse zu geben und zusätzlich für mehr Fruchtigkeit zu sorgen.

[amd-zlrecipe-recipe:1045]

---

## **Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen**

Natürlich gibt es an Ostern auch einen Kuchen. Selbstverständlich, es sind ja zwei Feiertage.

Ich hatte sechs frische Äpfel vorrätig und entschied mich einfach für einen Apfelkuchen.

Und zwar keine Tarte, sondern ein gedeckter Apfelkuchen mit Streuseln.

Ich verfeinere den Kuchen noch mit einer Portion Rosinen, die ich einige Stunden in Wasser einweiche, damit sie saftiger sind. Wer möchte, kann auch gern Rum oder Cognac zum Einweichen verwenden.

Ich habe den Kuchen ausnahmsweise einmal mit einem Hefeteig gebacken. Man würde annehmen, ein Mürbeteig würde besser passen, zumal die Streusel ja ein ähnlicher Teig sind wie ein Mürbeteig.

Nun, es erschien mir einfach schmackhafter, den Kuchen mit den

vielen Äpfeln und Rosinen mit einem Hefeteig zu essen.

[amd-zlrecipe-recipe:1039]

---

## Haselnuss-Wurzel-Kuchen

Ein Rührkuchen.

Abgeändert und variiert.

Anstelle 500 g Mehl aus dem Grundrezept zu nehmen, verwende ich 200 g fein geriebene Wurzeln. Und 200 g fein geriebene Haselnüsse. Dazu noch 100 g fein gemahlene Weizen, also Vollkorn-Weizenmehl.

Da die Zutaten dennoch leicht grob sind, gebe ich für mehr Stabilität ein zusätzliches Ei und etwas Speisestärke in den Rührkuchen.

Aufgrund des verwendeten Vollkornmehls und der anderen leicht groben Zutaten geht der Rührkuchen beim Backen nicht sehr stark auf und bleibt fast vollständig in der Kasten-Backform.

Aber mir ist ein sehr leckerer, würziger und schmackhafter Kuchen gelungen.

[amd-zlrecipe-recipe:1034]

---

# Schokolade-Kirsch-Kuchen

Ein Rührkuchen. Mit Schokolade. Und frischen Kirschen.

Ich habe die Kirschen im letzten Jahr im Sommer geputzt, entsteint und eingefroren.

Denn dieser Kuchen war eigentlich schon lange geplant.

Da zu den Zutaten für einen normalen Rührkuchen auch die Kirschen und die Schokolade hinzukommen, gebe ich für mehr Festigkeit und Stabilität doch noch zwei zusätzliche Eier hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:1026]

---

# Saure-Sahne-Kuchen



Ich hatte drei Becher saure Sahne vorrätig. Und wollte diese in einem Kuchen verarbeiten.

Also recherchierte ich im Internet nach einem Rezept.

Ich fand jedoch immer nur Rezepte für normale Rührkuchen, die mit Schokolade als Schokoladen-Kuchen zubereitet wurden. Und in die ein Becher saure Sahne untergemischt wurde. Ich wollte jedoch alle drei Becher verwenden.

Ich stieß auch auf ein Rezept, in dem saure Sahne mit Gelatine verarbeitet wurde und diese als eine Art Guss auf einen Kuchen obenauf gegeben wurde.

Ich habe Gelatine nicht vorrätig. Und habe auch noch nie mit ihr gearbeitet. Was nicht bedeutet, dass ich dies nicht tun will. Beim nächsten Einkauf beim Supermarkt ist der Kauf von Gelatine schon geplant.

Da ich aber vor kurzem einen American Cheesecake zubereitet habe und dieser ein großer Erfolg war, übernahm ich einfach

das Rezept des American Cheesecakes mit einigen Abwandlungen.

Denn die Füllmasse des American Cheesecake war vor dem Backen derart flüssig, dass ich nie erwartet hätte, dass der Kuchen nach dem Erkalten im Kühlschrank eine derart große Festigkeit und Stabilität haben würde.

Und was mit Frischkäse funktioniert, funktioniert auch mit saurer Sahne.

Um in etwa die gleichen Gewichtsverhältnisse wie beim American Cheesecake zu erhalten, gebe ich noch einen Becher Schmand in die Füllmasse.

Und wie beim American Cheesecake ergeben Eier und Schlagsahne, also der bekannte Eierstich, und Speisestärke die gewünschte Stabilität und Festigkeit.

Zumindest ist die Füllmasse genauso flüssig wie beim American Cheesecake, was ja aber nichts zu bedeuten hat.

Ob das Experiment gelingt, kann ich noch nicht sagen, denn der Kuchen backt gerade hinter mir im Backofen.

Ich habe nur im Vergleich zum American Cheesecake den Zucker weggelassen. Denn dieser würde ja der sauren Sahne die Säure nehmen und ich würde keinen Saure-Sahne-Kuchen backen.

PS: Am darauffolgenden Tag kann ich verkünden, der Kuchen ist hervorragend gelungen und kompakt und fest. ☐

[amd-zlrecipe-recipe:1022]

---

# Avocado-Feige-Tarte

Kann man mit Avocados eine Tarte backen? Ich habe es ausprobiert. Und es ist gelungen. Ich erhalte eine sehr wohlschmeckende Tarte.

Acocados sind Fettfrüchte, die man sowohl pikant als auch süß zubereiten kann.

Somit eignen sie sich auch für eine Tarte.

Es können auch gerne überreife Avocados verwendet werden, die also schon etwas braun sind.

Um der Tarte noch etwas Süße und Geschmack zu geben, gebe ich in die Füllmasse der Tarte noch einige kleingeschnittene, frische Feigen.

[amd-zlrecipe-recipe:1011]

---

# Walnuss-Feige-Dattel-Tarte

Letzte Woche habe ich mit Walnüssen, Feigen und Datteln einen hervorragend schmeckenden Rührkuchen gebacken.

Ich dachte mir, wenn man damit einen solch gut schmeckenden Kuchen zubereiten kann, dann geht dies sicherlich mit den gleichen Zutaten auch mit einer Tarte.

Da diese Zutaten in die Füllmasse der Tarte kommen, gebe ich von der Menge her etwas mehr hinzu als bei der Verwendung für den Rührkuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:1006]

---

# Walnuss - Feige - Dattel - Rührkuchen

Ja, ist denn heut' schon Weihnachten, könnte man sich bei diesem Rezept fragen.

Denn ich backe einen Rührkuchen mit Zutaten, wie man sie aus der Weihnachtszeit kennt.

Nämlich Walnüssen, Feigen und Datteln (natürlich ohne Kern).

Das Ergebnis ist aber ein sehr wohlschmeckender, mit kleingehäckselten Zutaten versehener Rührkuchen.

Da von den Walnüssen, Feigen und Datteln immerhin eine Menge von insgesamt 225 g zusätzlich hinzukommen, nehme ich am Mehlanteil 100 g weniger und gebe nur 400 g Mehl hinzu.

Aber zur besseren Bindung und Stabilität gebe ich gern noch ein zusätzliches Ei hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:996]

---

# Nektarinen-Tarte

Man kauft im Februar keine Nektarinen. Die mit Sicherheit aus irgend einem sehr südlich gelegenen Land stammen.

Denn sie sind zwar reif. Aber sehr hart. So hart, dass man kaum den Kern entfernen kann.

Ich aber habe Nektarinen im Februar gekauft. Was ich sicherlich nicht mehr mache.

Denn die Nektarinen waren selbst kleingeschnitten in einer Tarte nach dem Backen noch hart und nicht weich gebacken.

Also, dieses Rezept sollte man erst im Sommer nachbacken.

[amd-zlrecipe-recipe:990]

---

# Paprika-Kuchen

Ich dachte mir, wenn man mit Zucchini oder Wurzeln einen Rührkuchen zubereiten und backen kann, dann geht dies auch mit Paprika.

Ich habe zwei große Paprika-Schoten verwendet. Diese hatten alleine schon 400 g Gewicht, also eigentlich zuviel für einen Rührkuchen mit einem Mehlanteil von 500 g.

Aber nach dem Putzen, dem Entfernen des Kerngehäuses und dann dem Raspeln in der Küchenmaschine blieben gerade einmal 150 g zerkleinerte Paprika übrig. Außerdem muss man natürlich bei den zerkleinerten Paprika die entstandene Flüssigkeit abschütten, sonst wird der Rührteig zu flüssig.

So habe ich dann 150 g zerkleinerten Paprika und 350 g Mehl verwendet.

Und einen leckeren, schmackhaften, saftigen Rührkuchen erhalten.

[amd-zlrecipe-recipe:977]

---

## Bananen-Tarte

Es häuften sich bei mir die Bananen in meinem Obstkorb auf dem Küchentisch und sie wurden langsam braun.

Also mussten sie unbedingt verwertet werden.

Ich entschied mich für eine schnelle Bananen-Tarte.

Mürbeteig. Füllmasse aus Eiern und Sahne. Und dazu die geputzen und kleingeschnittenen Bananen.

Fertig ist eine leckere Tarte, die sogar noch bis zum Wochenende reicht.

[amd-zlrecipe-recipe:971]