

Papaya-Tarte

Zum heutigen Sonntag eine leckere, fruchtige Tarte. Nach dem Grundrezept.

Als Beigabe für die Füllmasse dieses Mal eine Papaya.

[amd-zlrecipe-recipe:964]

Zucchini-Kuchen

Ein leckerer Rührkuchen mit einem Teil aus geriebenen Zucchini anstelle von Mehl.

Zucchini ist in geriebenem Zustand recht feucht.

Man sollte somit nicht den Fehler machen, die geriebene Zucchini zu lange mit der Küchenmaschine unter den Rührteig zu rühren. Besser ist, sie einfach nur mit dem Backlöffel leicht unterzuheben und etwas zu vermischen. Dann bleiben die kleinen, dünnen Zucchini-Stränge erhalten.

Ich habe die Zucchini etwas zu lange untergerührt, womit der Rührteig sehr flüssig war. Somit gebe ich noch zusätzlich Mehl und ein Ei für mehr Stabilität in den Rührteig.

Ich hatte auch anfangs die Gugelhupf-Backform für das Backen des Kuchens vorbereitet. Ich bin dann aber besser zur normalen Kastenform übergegangen, da der etwas flüssige Teig in der Backform doch gleichmäßige Dicke und somit gleichbleibende Hitze im Backofen benötigt, was bei der Kastenform besser gewährleistet ist.

Der Rührkuchen gelingt sehr gut und ist sehr lecker!

Und rotierende Küchenmaschinen nicht unbeachtet lassen! Sie „wandern“ gern über die Arbeitsfläche.

[amd-zlrecipe-recipe:956]

Schmandkuchen

Wie bereitet man mit Schmand einen leckeren Kuchen zu? Nun, dafür gibt es das bekannte Rezept von Schmandkuchen, das in verschiedenen Bundesländern eine regionale Spezialität ist.

Ich bereite das erste Mal Schmandkuchen zu. Und gebe anstelle von Zucker Honig in die Füllmasse. Da ich mir nicht sicher bin, ob die Füllmasse mit der Puddingmasse und dem Schmand auch beim Backen und danach beim Abkühlen auch stockt und fest wird, gebe ich zur Sicherheit doch einmal zwei Eier hinzu. Wie ja auch bei einer Tarte mit Eierstich die Festigkeit der Füllmasse durch Eier und Sahne gebildet wird.

Das Hinzufügen der Eier hat sich als gut erwiesen. Ohne die Eier hätte die Füllmasse beim Backen und Abkühlen nicht gestockt.

Dann kann man schließlich sogar noch Streusel obenauf geben.

Und auch in einer herzhaften Version existieren Rezepte für Schmandkuchen, so z. B. mit Kartoffeln oder Zwiebeln und Speck.

Ich gebe beim Mürbeteig nicht den Link zum Grundrezept an, da ich mit Zucker einen süßen Mürbeteig zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:947]

Apfel-Tarte

Seit längerem wieder einmal ein frische, fruchtige Tarte, passend zum Wochenende. In den letzten Wochen hatte ich meistens Rührkuchen gebacken.

Nun hatte ich fünf Äpfel vorrätig. Und habe sie geputzt und kleingeschnitten für die Füllung einer Tarte verwendet.

Nach dem Kleinschneiden der Äpfel gebe ich den Saft einer Zitrone über die Apfelstücke.

Ich mache dies zum einen, damit die Apfelstücke darin etwas marinieren. Zum anderen, damit sie nicht an der Luft oxidieren und braun werden.

[amd-zlrecipe-recipe:942]

Bananen-Weintrauben-Schoko-Tarte

Hier hatte ich Obst übrig, das meines Erachtens gut zusammenpasst.

Verfeinert habe ich die Tarte, indem ich noch fein geriebene Bitterschokolade zum Obst gegeben habe.

Geändert habe ich die Zubereitung nur insofern, dass ich, da die Zugabe von Obst und Schokolade doch eine relativ große Menge ist, diese nicht in die Füllmasse gegeben und damit vermischt habe. Sondern ich habe Obst und Schokolade vermischt, in den Mürbeteig in der Backform gefüllt und anschließend den Eierstich darüber gegeben und gut verteilt.

[amd-zlrecipe-recipe:918]

Himbeer-Erdbeer-Avocado-Tarte

Eine leckere Tarte mit viel Obst.

Himbeeren, Erdbeeren und Avocado.

Avocado sind ja vielseitig zu verwenden und können sowohl für süße als auch salzige Speisen verwendet werden.

Bei dieser Tarte gebe ich zusätzlich noch Zucker hinzu, damit man auch wirklich eine süße Tarte erhält.

Und zusätzlich noch etwas Himbeer-Marmelade.

Diese ist geschmacklich im Vordergrund, die Tarte schmeckt also sehr stark nach Himbeere.

Woher allerdings die braune Farbe der Tarte kommt, weiß ich nicht genau. Eventuell war eine der Avocados überreif, also nicht mehr grün, sondern braun und hat der Tarte dann diese Farbe gegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:917]

Nuss-Nougat-Tarte

An Silvester und natürlich am Feiertag, Neujahr, muss auch ein Kuchen oder eine Tarte her.

Bei dieser Tarte bin ich ein Wagnis eingegangen.

Der Nuss-Nougat-Kuchen mit einem Rührteig vor einer Woche ist ja gelungen.

Ich wusste jedoch nicht, wie sich die Nuss-Nougat-Creme in der Füllmasse aus Eiern und Schlagsahne einer Tarte verhält.

Denn die Creme ist ja bei Zimmertemperatur streichfähig, also cremig. Und ich wusste nicht, ob die Füllmasse nach dem Backen erhärtet oder nicht.

Also habe ich es einfach ausprobiert.

Und die Tarte ist gelungen.

Wie man auf den Fotos sieht, gelingt einen relativ feste Tarte. Und es handelt sich um eine Art schokoladigem Eierstich, der süß, schokoladig und recht gut schmeckt.

Also, nachbacken!

[amd-zlrecipe-recipe:910]

Kartoffel-Wurzel-Kuchen

Ein Advents-Sonntag ohne einen leckeren Kuchen geht natürlich gar nicht. Deswegen reiche ich hier noch die Zubereitung eines leckeren Kartoffel-Wurzel-Kuchens nach.

Grundlage ist ein Rührkuchen. Anstelle der normalen Zutaten von 500 g Mehl verwende ich kleingeriebene Kartoffeln und Wurzeln in einer Menge von 350 g. Dazu 250 g Mehl. Somit zusammen 600 g.

Und für eine bessere Stabilität und Festigkeit des Kuchens gebe ich zusätzlich noch ein weiteres Ei hinzu.

Das Ergebnis ist ein süßer, sehr leckerer und sehr saftiger Kuchen. Der merkwürdigerweise nicht eine orange oder lila Farbe von den Kartoffeln oder Wurzeln hat. Sondern eine leicht grüne Farbe hat.

[amd-zlrecipe-recipe:886]

Süße Reis-Pfannkuchen mit Mango-Kompott

Nach der süßen Pasta und der süßen Pizza nun das dritte Gericht, das süß zubereitet wird.

Dieses Mal Pfannkuchen mit Milchreis.

Dazu frisches Mango-Kompott, zu dem ich den Mango erst etwas karamelisiere, dann in Cognac flambiere und etwas dünste.

Die Zubereitung nach Anleitung auf der Tüte des Milchreises habe ich verworfen. Bei der Menge an Pfannkuchen-Teig mit viel Milch würde der Teig in der Pfanne nur mit einigen Eigelbe sicherlich nicht stocken. Ich habe stattdessen mehr Eier und auch die ganzen Eier verwendet.

Die Pfannkuchen schmecken natürlich schön süß und munden wirklich gut. Der Puderzucker rundet das Gericht noch etwas ab.

Das Mango-Kompott ist leider nicht so schön orangefarben geworden, wie man eine Mango normalerweise kennt. Denn die verwendeten Mangos waren leider schon ein wenig überreif.

Verwenden Sie zum Backen der Pfannkuchen Rapsöl. Es lässt sich höher erhitzen. Olivenöl würde zu leicht verbrennen.

Aber alles in allem ein schön rundes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:884]

Fruchtig-süße Pizza

Dies ist mein zweites Produkt als Backware in der Adventszeit.

Schon länger hatte ich die Idee, auch einmal eine süße Pizza zuzubereiten und zu backen. Und nicht nur immer eine deftige und herzhaft.

Nun hatte ich ein Glas Nuss-Nougat-Creme vorrätig. Und kam auch noch zu einem Pizza-Teig aus der Packung, also einem

Convenience-Produkt.

Da bot es sich doch tatsächlich an, zusammen mit noch anderen Produkten diese Idee einmal in die Tat umzusetzen.

Also habe ich zu Pizza-Teig und Nuss-Nougat-Creme noch ein Glas Himbeer-Marmelade verwendet. Und für die fruchtige Note frische Kiwi und Heidelbeeren.

Fertig ist eine leckere, fruchtig-süße Pizza. Diese kann man durchaus als Hauptgericht essen. Oder sie bietet sich eben an als Snack für zwischendurch. Oder ersetzt auch einmal den Kuchen am Wochenende oder zum Nachmittags-Kaffee.

Essen Sie die Pizza nicht heiß. Die Nuss-Nougat-Creme und die Himbeer-Marmelade sind nach dem Backen noch zu flüssig, es würde alles vom Pizza-Stück heruntertropfen. Geben Sie die Pizza in den Kühlschrank und essen Sie sie kalt.

[amd-zlrecipe-recipe:877]

Kürbis-Kuchen

Passend zur Jahreszeit, in der Kürbise Saison haben, und zur heute beginnenden Adventszeit das erste Backwerk aus meiner Küche.

Nein, es sind keine Weihnachts-Plätzchen, passend zum 1. Advent.

Ich erwidere Ihnen: ein frischer, saftiger Kürbis-Kuchen.

Ich wollte ursprünglich für den Rührteig Mehl und kleingeriebenen Kürbis im Verhältnis 1:1 verwenden. Also 250 g

Mehl und 250 g Kürbis.

Da ich jedoch, da geriebener Kürbis immer ein wenig saftig ist, für eine bessere Stabilität des Rührkuchens ein fünftes Ei in den Rührteig gebe, war mir der Rührteig doch ein wenig zu flüssig. Und ich hatte Bedenken, dass er beim Backen nicht fest wird, sondern flüssig bleibt. Also habe ich 100 g Mehl mehr dazugegeben.

Ich habe den Rührkuchen sozusagen aus der Lameng zubereitet, da ich ja schon Erfahrungen mit Rührkuchen mit Zucchini oder Wurzeln habe.

Und er gelingt einwandfrei, frisch und saftig.

Ich erwidere Ihnen erneut: Plätzchen zum 1. Advent müssen nicht sein, solch ein saftiger Kuchen reicht völlig aus.

[amd-zlrecipe-recipe:874]

Apfelkuchen

Ein wirklich einfaches Rezept für einen Kuchen.

Man benötigt vier Dinge. Mürbeteig, Äpfel, Zimt und Puderzucker.

Man kann den Kuchen noch verfeinern. Entweder säuert man die Apfelspalten mit Zitronen- oder Limettensaft. Oder man gibt Streusel auf die Apfelspalten in der Backform, um einen gedeckten Apfelkuchen zu erhalten. Oder man macht kurzerhand aus dem Kuchen eine Tarte und gibt eine Füllmasse mit Eierstich – also Eier und Schlagsahne – auf die Apfelspalten.

Fertig ist ein leckerer Kuchen, der jedes Wochenende versüßt.

[amd-zlrecipe-recipe:867]

Zwetschgen-Tarte

Es ist mal wieder soweit. Die wöchentliche Tarte wird gebacken.

Dieses Mal greife ich auf ein Convenience-Produkt zurück. Tiefgefrorene Zwetschgen.

Das Produkt, das ich gewählt habe, ist von guter Qualität. Und man kann es durchaus für eine Tarte verwenden.

Zuletzt habe ich mit diesem Produkt einen Zwetschgen-Kuchen gebacken, der auch sehr gut gelungen war.

Wenn sie allerdings noch frische Zwetschgen bekommen, greifen Sie eben auf diese zurück.

[amd-zlrecipe-recipe:857]

Süße Reisnudeln mit Heidelbeer-Sauce

Hier habe ich einmal ein Experiment durchgeführt. Und mich bei der Website eatsmarter.de inspirieren lassen.

ich hatte Heidelbeeren gekauft, wolte aber kein Dessert oder einen Kuchen damit zubereiten bzw. backen.

Also entschied ich mich dafür, eine süße Sauce für Pasta zuzubereiten. Allerdings ohne Chili für entsprechende Schärfe, wie ich schon des öfteren Saucen zubereitet habe.

Natürlich habe ich am Rezept von eatsmarter.de sofort diverse Änderungen vorgenommen.

Ich habe die Linguine durch asiatische Reisnudeln ersetzt. Und koche im Kochwasser der Pasta ein Kaiffirblatt mit. Anstelle Sahne und Joghurt verwende ich Crème fraîche. Für etwas mehr Flüssigkeit gebe ich Weißwein hinzu. Okay, ein trockener Weißwein dürfte nicht so geeignet sein, ein lieblicher Weißwein passt hier vermutlich besser.

Die Sauce gelingt sehr gut. Sie schmeckt hervorragend, ist süß und schmeckt nach Heidelbeeren. Am besten reduziert man sie bei der Zubereitung noch etwas.

Das Gericht schmeckt sehr gut. Es schmeckt sehr süß, also eher wie ein Dessert, von der Menge her ist es jedoch eher ein normales Hauptgericht. Mein Fazit: Pasta kann man also auch süß essen.

[amd-zlrecipe-recipe:855]

Muttis Geburtstagskuchen

Und passend und meiner Mutter zu Ehren kommt hier natürlich auch noch ein Geburtstagskuchen. Na ja, es ist eher eine Tarte, denn ich arbeite mit der Füllmasse auf dem Prinzip des Eierstichs mit Eiern und Sahne.

Und nein, dieses Mal ist es kein Kuchen, den meine Mutter früher immer gebacken und mir als Kind oder Jugendlicher serviert hat. Obwohl sie jedes Wochenende einen frischen Kuchen gebacken hat, so dass die Familie jeden Sonntag einen leckeren Kuchen zum Frühstück essen konnte.

Nein, hier habe ich selbst etwas kreiert.

Als Hauptzutaten gebe ich Birnen und Bitterschokolade in die Füllmasse. Birnen und Schokolade passen geschmacklich gut zusammen. Und für etwas Süße sorgt zusätzlich noch etwas Honig.

Der Honig macht die Tarte leider doch etwas flüssig. Man bewahrt die Tarte am besten im Kühlschrank auf, da dies die Tarte ein wenig fester und stabiler macht.

Aber die Tarte hat einen herrlichen Schokoladen-Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:849]

Reis-Tarte „4 Sorten“

Neulich sah ich in einer Kochsendung, wie in einem Restaurant einem Gast Milchreis zum Dessert gereicht wurde. Das ist ein wenig ungewöhnlich, da Milchreis sehr selten auf Speisekarten in Restaurants steht. Eher doch die gewohnten Desserts wie Tiramisu, Crème brûlée oder Mousse au chocolat.

Nun, aber das brachte mich plötzlich auf die Idee, dass man ja mit Reis auch Küchlein oder sogar herzhaftere Frikadellen oder Pfannkuchen zubereiten kann. Und somit kann man auch Reis-Kuchen damit backen.

Also ging ich daran, eine Reis-Tarte zuzubereiten.

Eigentlich würde für eine solche Tarte ein Hefeteig besser passen. Aber die Milch in meinem Kühlschrank war leider „umgekippt“, verdorben und nicht mehr zu gebrauchen. Somit konnte ich keinen Hefeteig zubereiten. Also entschied ich mich schnell zu einem Mürbeteig für die Tarte.

Ich habe für die Tarte vier verschiedene Reissorten verwendet:

- Vollkorn-Reis
- schwarzen Reis
- roten Reis
- Basmati-Reis

Man kann den Reis auf eine einfache Art zubereiten.

Zuerst wässert man den Vollkorn-Reis 2 Stunden in leicht gesalzenem Wasser.

Schwarzer und roter Reis brauchen am längsten zu garen, also gibt man sie als erstes in leicht gesalzenes, kochendes Wasser. Man gart sie 30 Minuten. Da der Vollkorn-Reis 20 Minuten Garzeit benötigt, gibt man ihn nach 10 Minuten hinzu. Und da der Basmati-Reis 10 Minuten Garzeit benötigt, gibt man ihn nach 20 Minuten Garzeit hinzu. Und gart somit alles

zusammen fertig.

Wenn man allerdings roten und weißen Vollkorn- und Basmati-Reis in der Tarte haben möchte, muss man die vier Reis-Sorten doch separat nacheinander kochen. Denn ansonsten färbt der schwarze Reis alle anderen Sorten ebenfalls schwarz.

Und nach dem Backen, Abkühlen, Servieren und Kosten muss ich feststellen: Die Tarte verträgt eindeutig mehr Süße. Man kann also gern 3–4 Esslöffel Honig dazugeben, die Füllmasse verträgt dies auch und sie wird nach dem Abkühlen sicherlich fest und kompakt.

[amd-zlrecipe-recipe:842]