

Banane-Schokolade-Tarte

Ich hatte Appetit auf einen Bananenkuchen.

Und dachte sofort daran, dass Bananen gut mit Schokolade zu kombinieren sind. Und ich hatte noch eine Tafel Bitterschokolade im Küchenschrank vorrätig.

Also, einfach schnell eine Tarte gebacken. Für den heutigen Sonntag.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:835]

Zwetschgen-Kuchen

Hier ein wirklich sehr einfacher Obst-Kuchen, der mit frischen Zwetschgen oder sogar mit Zwetschgen aus der Tiefkühltruhe gelingt.

Einfach den Mürbeteig zubereiten und in der Backform mit Backpapier ausdrücken.

Geputzte, halbierte und entkernte Zwetschgen hineingeben.

Backen.

Anschneiden und genießen.

Fertig!

Tee-Kuchen

Für den morgigen Feiertag wollte ich noch schnell abends einen Rührkuchen backen.

Ich hatte nicht mehr viele Zutaten für einen variantenreichen Rührkuchen vorrätig. Zumindest hatte ich noch Eier gekauft und hatte alle Grundzutaten wie Mehl, Zucker und Margarine vorrätig.

Zur Überlegung standen die vier folgenden Rührkuchen:

- Kaffeekuchen, mit flüssigem und Pulver-Kaffee
- Gewürzkuchen mit Gewürzen wie Kardamom, Gewürznelke, Piment, Wacholderbeere, Muskat, Anis oder Zimt
- Teekuchen mit Earl-Grey-Tee und Tee mit Apfel, Minze und Zitronengras
- Kuchen mit Algarven-Sirup

Nun, ich entschied mich für den zuletzt genannten. Und will hier gleich mein Missgeschick mit diesem Kuchen schildern.

Normalerweise schlägt man zuerst Eier mit Zucker in der Küchenmaschine schaumig. Ich habe allerdings aus Versehen zuerst die Eier mit der Margarine gerührt. Heraus kam eine Mischung, bei der die Margarine deutlich ausflockte und grieselig war. Zuerst dachte ich mir nichts dabei. Erst nach dem Hinzugeben des Algarven-Sirups schaute ich mir die Masse genauer an. Und hatte ernste Bedenken, ob dieser Rührteig durch Hinzugeben von Mehl und Backpulver noch zu retten sei. Ich entschied mich dagegen. Und der missglückte Rührteig landete in der Toilette.

In der Not entschied ich mich dann für den als drittes genannten Tee-Kuchen, für den ich Earl-Grey-Tee und Tee mit Apfel, Minze und Zitronengras verwendet habe.

Ich habe jeweil vier Teebeutel dieser beiden Tee-Sorten verwendet und sie im Mörser relativ lang sehr fein gemörsert. Diese Mischung habe ich dann einfach in den Rührteig gegeben und mit verrührt.

Das Resultat ist ein schöner, einfacher Rührkuchen, der aber doch ein gutes Aroma der Teebestandteile angenommen hat. Man schmeckt dies auch heraus.

[amd-zlrecipe-recipe:813]

Weißwürste, Brez'n und süßer Senf

Jetzt hoffe ich, dass ich dieses Mal nichts falsch gemacht habe.

Ein original bayerisches Weißwurst-Gericht. Passend zum derzeitigen Oktoberfest in München.

Ich bin sogar noch extra zu meinem Discounter, der eine Brottheke hat, und habe Brez'n erstanden.

Und den Senf hatte ich mir schon seit Wochen im Kühlschrank aufbewahrt, um ihn traditionsgerecht zu diesem geplanten Essen zu servieren.

Dann braucht man eigentlich nur noch die Weißwürste in

siedenem Wasser oder Brühe 10 Minuten ziehen lassen.

Dann schön anrichten und servieren.

Nur bei den Weißwürsten habe leider etwas Abstriche machen müssen, bekomme ich diese doch weder frisch bei meinem Schlachter noch echte bayerische Weißwürste. Diese sind leider aus der Dose und in Norddeutschland hergestellt. Aber ich gehe doch davon aus, das ein Fleischwaren-Produzent sowohl das richtige Rezept für Weißwürste als auch das nötige Know-How für die Produktion hat, um gute Weißwürste zu produzieren.

Mir hat das Essen auf alle Fälle gut geschmeckt.

Aber zwei Fragen müssen mir als Fischkopf zu dem Gericht doch erlaubt sein.

Zum einen, warum müssen es Brez'n zu den Weißwürsten sein? Reichen da ordentliche Schrippen – norddeutsch für Brötchen – nicht aus?

Und zum anderen, ein traditionelles Gericht, schön und gut. Aber warum dieses Gericht nicht auch in die Moderne führen und ergänzen oder erweitern? Mit Gemüse, Kartoffeln, Reis oder Pasta? Auch ein Traditionessen in Norddeutschland, die in einer Sahne-Sauce eingelegten Matjes-Heringe, gibt es mittlerweile bei weitem nicht nur in dieser traditionellen Zubereitungsart, sondern der Matjes-Hering ist auf das Vielfältigste variiert und modernisiert worden. Warum also nicht auch die Weißwürste?

[amd-zlrecipe-recipe:804]

Wassermelonen-Tarte

Eine etwas andere Verwendung einer Wassermelone, als sie im Sommer einfach immer nur pur aus der Hand zu essen.

Die Tarte gelingt tatsächlich sehr saftig. Es ist daher auch noch jetzt in Spätsommer dringend geraten, die Tarte im Kühlschrank aufzubewahren, denn dadurch erhält sie auch noch eine gewisse Festigkeit durch die Kälte.

Wer mich kennt, weiß, dass ich gerne bei gerade solch empfindlichen und saftigen Zutaten wie diese Wassermelone gerne ein zusätzliches Ei für mehr Festigkeit und Stabilität der Füllmasse hinzugebe, was ich auch dieses Mal tue.

[amd-zlrecipe-recipe:795]

Aprikose-Apfel-Tarte

Vielleicht eine etwas merkwürdige Zusammenstellung der beiden Obstsorten. Aber ich hatte nur diese vorrätig. Und habe sie einfach in einer Tarte verarbeitet.

[amd-zlrecipe-recipe:789]

Mirabellen-Tarte

1 kg Mirabellen, Mürbeteig und Füllmasse. Daraus wird eine äußerst fruchtige und frische Obst-Tarte.

[amd-zlrecipe-recipe:783]

Pastinaken-Kuchen mit Ahorn-Sirup

Man kann ja Rührkuchen mit Zucchini oder Wurzeln zubereiten, warum also nicht mit Pastinaken?

Ich habe es ausprobiert, es funktioniert sehr gut.

Außerdem gebe ich anstelle eines Teils des Zuckers Ahornsirup in den Kuchen.

Der Ahornsirup macht den Rührteig doch sehr flüssig, ich gebe vorsichtshalber für mehr Stabilität und Bindung des Teigs ein zusätzliches Ei hinzu. Und verwende statt der ursprünglich geplanten 250 g Mehl doch 350 g.

[amd-zlrecipe-recipe:768]

Gedeckter Zwetschgen-Kuchen

Ich hatte 1 kg Zwetschgen vorrätig.

Und habe einfach einen mit Streuseln gedeckten Zwetschgen-Kuchen damit gebacken.

[amd-zlrecipe-recipe:766]

Honigmelone-Tarte



Leckere Tarte

Ich hatte eine Honigmelone vorrätig.

Und entschied mich, einfach eine einfache Tarte daraus zuzubereiten.

Wer möchte, kann auch gern mehr als eine Honigmelone verwenden, also z.B. zwei Honigmelonen. Die Füllmasse verträgt die größere Menge.

[amd-zlrecipe-recipe:760]

Gedeckter Ananas - Erdbeer - Kuchen

Hier ist mir ein Experiment fast schiefgegangen.

Ich hatte wieder viel frisches Obst gekauft und vorrätig.

Zwei Schalen Erdbeeren. Und eine ganze Ananas.

Ich hatte Bedenken, ob der Kuchen durch das viele Obst nicht zu flüssig wird und der Mürbeteig dieses saftige Obst sozusagen nicht halten kann.

Aber ich habe das Experiment einmal gewagt.

Das Ergebnis ist ein sehr leckerer Obstkuchen, der jedoch sehr saftig ist. Nach dem Backen und beim Abkühlen tritt eine Menge Flüssigkeit aus dem Kuchen aus, der einfach durch das Kuchengitter abläuft. Man muss also etwas unter das Kuchengitter zum Auffangen der Flüssigkeit stellen oder eben damit rechnen, dass die Unterlage nass wird.

Aber der Kuchen ist sehr kompakt und sehr lecker.

Aber den Kuchen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren, damit er gut erkaltet und durch das Erkalten auch noch etwas fester und stabiler wird.

[amd-zlrecipe-recipe:746]

Gedeckter Himbeer- Wassermelone-Kuchen

Ich habe ein Experiment durchgeführt, bei dem ich nicht wusste, ob es mir gelingt.

Ich hatte eine Wassermelone gekauft. Und dazu noch zwei Schalen Himbeeren.

Nun, die Wassermelone einfach so in den kommenden Tagen aus der Hand essen? Wer sagt, dass ich das so machen muss? Seht Ihr, man kann es auch anders machen. Ich überlegte, ob ich die Wassermelone nicht auch für einen Obst-Kuchen verwenden könnte. Aber ich hatte Bedenken, da es sich doch um ein sehr saftiges Obst handelt. Und ob das beim Backen durchgaren würde, oder eher den Kuchen durchweichen würde und er nicht stabil wäre nach dem Backen? Nun, ich entschied mich, das Experiment einmal zu wagen und einen Kuchen damit zu backen.

Zusätzlich gab ich noch die zwei Schalen Himbeeren zu der geschnittenen und kleingewürfelten Wassermelone und vermischte beides gut miteinander.

Im Nachhinein stellte ich fest, dass die Wassermelone eigentlich gar nicht so das Problem war, denn sie bleibt erstaunlich stabil beim Backen. Das Hauptaugenmerk hätte ich dagegen eher auf die Himbeeren legen müssen, die schon beim Zubereiten der Tarte leicht vermatschten und nicht mehr im ursprünglichen, ganzen Zustand erhalten blieben. Sie waren es

nach dem Backen, die Flüssigkeit absonderten und den Kuchen leicht flüssig machten.

Aber der Mürbeteig, den ich ja in die Backform gebe, hat ja relativ viel Margarine, so dass er dennoch stabil bleibt und diesen Austritt von Flüssigkeit ein wenig auffängt.

Das Ergebnis, trotz meiner anfänglichen Bedenken, war also ein wunderbarer, wohl schmeckender, stabiler Obst-Kuchen, den ich vor dem Backen noch mit frischen Streuseln gedeckt und somit verfeinert hatte.

Also Experiment gelungen, Obst-Kuchen wunderbar, das verwendete Obst verwende ich gerne wieder für einen Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:739]

Erdbeer-Rhabarber-Tarte

Erdbeeren und Rhabarber passen gut zusammen. Zum einen, weil sie ein ähnlich rotes Obst sind. Zum anderen, weil sie eben auch geschmacklich gut zusammenpassen.

Hier habe ich Erdbeeren und Rhabarber geputzt bzw. geschält, kleingeschnitten, in eine Schüssel gegeben, mit etwas Zucker überstreut und ein wenig Cognac für Geschmack darüber gegeben. Und das Obst ein wenig im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann habe ich eine normale Tarte nach dem Grundrezept zubereitet.

Ich gebe das Obst ohne die angesammelte Flüssigkeit in die Füllmasse.

Wer mich kennt, weiß, dass ich bei Tartes gern auf Nummer Sicher gehe und gern für mehr Stabilität ein oder zwei Eier zusätzlich in die Füllmasse gebe. Dies tue ich – gerade bei diesem feuchten Obst – auch in diesem Fall.

Und diese Tarte mit Obst sollte man nach dem Backen und Abkühlen unbedingt auf einem Kuchengitter im Kühlschrank aufbewahren. Wenn man sie bei diesen sommerlichen Temperaturen bei Zimmertemperatur aufbewahrt, verdirbt sie schnell und beginnt zu schimmeln. Und man sollte sich dann auch nicht über Unmengen von Fruchtfliegen in der Küche wundern.

[amd-zlrecipe-recipe:732]

Spinat-Kuchen

Wurzeln oder Zucchini als Zutaten zu einem Rührkuchen sind ja mittlerweile durchaus bekannt. Selbst mein Discounter hat in seinem Sortiment Backwaren, die feine Wurzelstreifen enthalten, also Schrippen mit Wurzeln. Diese haben dann so fantasievolle Namen wie „Fitness-Brötchen“.

Nun, ich hatte schon vor längerer Zeit überlegt, dass man sicherlich auch Blattspinat für einen Rührkuchen verwenden kann.

Nun, jetzt hatte ich eine Packung mit 250 g frischem Blattspinat vorrätig. Und machte mich an das Experiment, einen Rührkuchen damit zuzubereiten.

Ich verwende alle Zutaten, die man normalerweise für einen Rührkuchen verwendet. Nur lasse ich von den normalerweise verwendeten 500 g Mehl 150 g weg. Und verwende stattdessen

250 g Blattspinat, den ich in der Küchenmaschine fein zerkleinere.

Erstaunlicherweise ist der zerkleinerte Spinat nicht flüssig, so dass man ihn also nicht auspressen muss, sondern einfach die ganze Menge des zerkleinerten Blattspinats verwenden kann.



Der zerkleinerte, frische Blattspinat

Wer mich jedoch kennt und meine letzten Zubereitungen von Kuchen oder Tartes verfolgt hat, weiß, dass ich gerne einige Eier mehr hinzugebe, um eine gewisse Stabilität des Backwerks zu erreichen und hierbei auf der sicheren Seite zu sein. Nun, da ich mit Mehl und Blattspinat zusammen doch 600 g anstelle 500 g habe und der Blattspinat doch recht saftig ist, gebe ich ein zusätzliches Ei für Bindung hinzu.

Und nein, heute ist nicht die Grüne Woche, die ja bekanntlich in Berlin stattfindet. Es wird auch keine Fortsetzung des Spielfilms „The green mile“ gedreht. Aber Popeye hätte seinen riesigen Spaß an diesem Kuchen, denn er hätte endlich mal eine leckere, süße Zubereitung mit Spinat, die schmackhafter wäre als sein tröger Spinat aus der Dose.

Und der Kuchen gelingt tatsächlich sehr gut, er ist saftig und lecker und total grün. ☐

[amd-zlrecipe-recipe:722]

Gemischte-Obst-Tarte

Ich habe diverses Obst vorrätig. Sowohl frisches als auch in der Dose.

Daher bereite ich eine leckere Obst-Tarte mit gemischtem Obst zu.

Als Obst verwende ich Erdbeeren, Mango, Apfel und Pfirsich. Und eine kleine Dose Mandarinen.

Als weiteres bereite ich die Tarte einfach nach dem Grundrezept zu.

Ich habe nur eine Änderung bei der Zubereitung zu meinen bisherigen Tartes vorgenommen. Ich gebe das kleingeschnittene Obst nicht in die Füllmasse und vermische alles zusammen. Sondern ich breite das Obst auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform aus und verteile dann die Füllmasse darüber.

Vermutlich wird die Tarte nach dem Abkühlen aufgrund des verwendeten Obstes nicht ganz fest und steif, denn das Obst ist eben sehr saftig und flüssig. Also nach dem Abkühlen beim Anschneiden gut aufpassen.

Herrlich!

[amd-zlrecipe-recipe:715]

Bananen-Schokolade-Tarte

Heute zu Pfingsten präsentiere ich eine Art Schokoladen-Flecken-Tarte. So sieht sie nämlich nach dem Backen aus.

Ein fruchtige Obst-Tarte. Diesmal mit Bananen.

Aber ein etwas abgeändertes Rezept zu der bisherigen Zubereitung einer Bananen-Tarte.

Ich hatte gerade einige Müsli-Riegel der Sorte „Schoko-Banane“ gegessen und stellte fest, dass diese beiden Produkte gut zueinander passen. Warum also auch nicht eine Tarte mit diesen Produkten zubereiten?

Ich gebe somit die Bananenstücke nicht in die Füllmasse und vermische diese gut.

Sondern ich verteile zuerst die Bananenstücke auf dem Mürbeteig-Boden in der Spring-Backform.

Man übrigens durchaus auch überreife Bananen verwenden und so noch verwerten.

Dann gebe ich eine Tafel Bitter-Schokolade, die ich in der Küchenmaschine kleingeraspelt habe, direkt über die Bananenstücke. Und erst dann fülle ich die Füllmasse oben auf und backe dann diese Tarte.

Nach dem Backen und Abkühlen zieht ein schöner Bananen-Duft durch die Küche.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:708]