

Gedeckter Birnen-Kuchen

Kein Convenience-Produkt. Frischer Obst-Kuchen. Frischer Mürbeteig. Frische Streusel. Frische Birnen.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:698]

Rösti mit Kirsch-Heidelbeer-Marmelade

Ich hatte schon seit längerer Zeit nichts mehr mit Kartoffeln zubereitet. Allerdings hatte ich ein Netz mit frischen Kartoffeln in meiner Speisekammer.

Also bot es sich an, einmal wieder eine originale schweizer Spezialität zuzubereiten. Und zwar Rösti.

Rösti werden ausschließlich aus Kartoffeln zubereitet, da können Sie jeden Schweizer danach fragen. Sie werden nur zusätzlich mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Es werden keine zusätzlichen Produkte wie Eier oder Mehl zum Binden dazugegeben. Denn dann hätte man schon eine Art Pfannkuchen.

Ich war mir heute nicht schlüssig, ob ich die Rösti mit geriebenen rohen oder geriebenen gekochten Kartoffeln zubereiten sollte. Beides ist in der Schweiz möglich. Einige Köche empfehlen auch, die Rösti aus einer Mischung aus geriebenen rohen und gekochten Kartoffeln zuzubereiten.

Nun, ich habe es mir einfach gemacht und wollte auf der sicheren Seite bleiben. Denn Röstis aus geriebenen rohen

Kartoffeln bereite ich eigentlich nicht so gerne zu, denn manchmal sind sie außen schon gegart und kross gebraten, aber innen noch roh. Und wenn sie dann im Inneren roh sind, dann hat man sie vielleicht außen schon schwarz angebraten.

Also entschied ich mich für geriebene gekochte Kartoffeln.

Ein wenig variere ich sie dann aber doch zum originalen schweizer Rezept und gebe etwas Marmelade mit auf die Teller mit den Röstis. Aber vielleicht isst man diese süße Variante von Röstis mit Marmelade auch in der Schweiz?

Beim Kochen der geschälten Kartoffeln hatte ich 15 Minuten Zeit und habe ein wenig im Internet gesurft. Ich stieß in einem [Blog](#) eines Casinos auf die Auflistung von einer Reihe von ungewöhnlichen Restaurants weltweit. Es ist sogar ein Restaurant in Hamburg dabei. Und interessanterweise auch ein Restaurant in Thailand, das seinen Gästen Insekten anbietet. Na, da will ich mit meinen Rezepten für Insekten-Gerichten nicht hintenanstehen und weise Sie hiermit auf einige sehr leckere Rezepte hin: [Waldschaben](#), [Insekten-Tarte](#) oder auch [Heuschrecken](#). Und da ich auch ein kleines Kochbuch zu Insekten-Gerichten geschrieben und veröffentlicht habe, will ich Ihnen das auch nicht vorenthalten: [Insekten-Kochbuch](#).

Und natürlich können Sie auf der Website des Blogs des Casinos auch ein wenig Casino-Spiele spielen und von einem Willkommens-Bonus in Höhe von 750,- € für Neuansmeldungen profitieren.

Die Röstis gelingen nicht so gut, wie man sie eventuell im Original aus der Schweiz kennt. Vielleicht hätte ich doch anstelle der feinen Reibe die grobe Reibe für die Küchenmaschine verwenden sollen. Aber die Rösti schmecken gut, sie haben kräftige Röstaromen und mit der Marmelade, bei der ich eine gewählt habe, die nicht zu süß ist, gelingt ein schmackhaftes, leckeres und süßes Gericht.

Und für die Optik habe ich die Rösti in Eiernringen in der

Pfanne zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:690]

Gedeckter Rhabarber-Kuchen



Leckerer, sommerlicher Obst-Kuchen

Es ist bald Sommer und die ersten Obstsorten der Saison sind im Discounter oder Supermarkt erhältlich.

Dieses Mal habe ich Rhabarber gekauft, mit dem man einen herrlichen Obst-Kuchen zubereiten kann.

Dies ist mein Rezept für den sonntäglichen Kuchen für Frühstück und Kaffeetrinken. Und natürlich auch noch einige Tage der kommenden Woche.

Für den Kuchen bereite ich einen Mürbeteig zu.

Ich putze und schäle den Rhabarber und schneide in grob klein.

Dann kommt er einfach auf den Mürbeteig-Boden in der Spring-Backform und wird dort verteilt.

Gedeckt wird der Rhabarber einfach mit Streuseln, für die ich einen entsprechenden Teig zubereite.

Fertig ist der fast schon sommerlich anmutende Obst-Kuchen. Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:685]

Mango-Trauben-Bananen-Tarte

Ein süße Tarte mit Obst und einem Mürbeteig. Wie bisher gehabt, geht man das Ganze einfach spielerisch an, putzt beliebiges Obst, das man vorrätig hat, schält es, schneidet es klein, gibt es einfach in die Füllmasse der Tarte hinzu und vermischt alles gut miteinander.

Fertig ist eine leckere Tarte.

Diesmal habe ich das Ganze in der Weise spielerisch angegangen, dass ich die Tarte mit einer schön reifen Mango, Weintrauben und Bananen zubereitet habe.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:667]

Gemischtes-Obst-Tarte

An Ostern gibt es natürlich auch wieder einen schönen Kuchen, und zwar eine süße Tarte mit gemischtem Obst.

Ich hatte sechs Obstsorten vorrätig, und zwar Melone, Äpfel, Birnen, Bananen, Kiwi und Pflaumen. Ich habe von jeder Obstsorte ein bis zwei Stück genommen, sie geputzt respektive geschält und kleingeschnitten.

Einfach in die Füllmasse des Eierstichs geben und verrühren. Fertig.

Man erhält eine sehr leckere, süße und kompakte Tarte, die herrlich nach frischem Obst schmeckt.

Geben Sie die Flüssigkeit des kleingeschnittenen Obstes nicht zur Füllmasse hinzu. Das dürfen Sie nicht. Die Füllmasse wird zu flüssig, stockt nicht beim Backen und wird beim Erkalten nicht fest und stabil.

[amd-zlrecipe-recipe:657]

Ananas-Erdbeer-Tarte

Meine übliche Tarte zum Sonntag.

Dieses Mal hatte ich frische Erdbeeren vorrätig. Da eine Schale Erdbeeren zu wenig für eine ganze Tarte ist, verwende ich noch Ananasstückchen aus der Dose, die ich mit den Erdbeerstückchen mische und in die Füllmasse gebe.

Ergebnis ist eine sehr fruchtige, fruchtige Tarte, die zu den schon höheren Temperaturen des Frühlings passt.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:642]

Gemischtes-Obst-Tarte

Eine leckere, fruchtige, frische Tarte mit gemischtem Obst, mit der man schön den Frühling und die etwas wärmeren Temperaturen begrüßen kann.

Als Obst verwende ich Bananen, Äpfel, Blutorangen, Kiwi und Trauben.

Man verwendet insgesamt eine Menge von 1 kg und nimmt einfach dasjenige Obst, das man vorrätig hat.

Für mehr Stabilität der Tarte gebe ich ein zusätzliches Ei in die Füllmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:632][amd-zlrecipe-recipe:632]

Bananen-Tarte

Die wöchentliche Tarte für den Sonntag.

Diesmal zubereitet mit sechs Bananen für die Füllmasse.

Ich zerkleinere die Bananen in der Küchenmaschine, so dass ich einen leichten Bananen-Brei habe.

Für zusätzliche Stabilität und Festigkeit der Tarte gebe ich

sicherheitshalber ein zusätzliches Ei in die Füllmasse.

Aber die Tarte gelingt hervorragend, ist fest und stabil und schmeckt herrlich nach Banane.

[amd-zlrecipe-recipe:623]

Geraspelte Apfel-Tarte

Der wöchentliche Kuchen bzw. die Tarte. Für das Frühstück am Sonntag und den nachmittäglichen Kaffee.

Ausnahmsweise bereite ich einmal keinen gewöhnlichen Apfelkuchen bzw. -tarte zu, für die man Apfelspalten verwendet. Man kennt dies ja vom gedeckten Apfelkuchen, wenn man die Apfelspalten in zwei Kreisen auf den Mürbeteig in der Backform gibt und mit Streuseln bedeckt. Oder eben die Apfelspalten nochmals quer drittelt und in die Füllmasse einer Tarte gibt.

Nein, dieses Mal habe ich die Äpfel geputzt, geschält, das Kerngehäuse entfernt und in Spalten geschnitten. Und dann in der Küchenmaschine zerkleinert. Man kann sie auch in die Küchenmaschine geben und fein reiben lassen. Das ergibt eine Art Apfelbrei, der ein wenig an Apfelmus erinnert.

Diesen gebe ich in die Füllmasse aus Eierstich mit Eiern und Schlagsahne.

Und siehe da, es gelingt eine sehr schöne Apfel-Tarte. Schön kompakt, sehr wohlschmeckend und saftig. Mit einem sehr schönen Apfel-Aroma und -Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:603]

Orangen-Kiwi-Tarte

Für den wöchentlichen Kuchen am Sonntag diesmal eine süße Tarte mit einem Mürbeteig.

Und für die Füllmasse Orangen und Kiwis.

Nach dem Backen und dem Erkalten der Tarte zieht ein fruchtig-frischer Duft nach Orangen durch die Küche.

Und wenn auch gleich nach dem Erkalten die ersten Fruchtfliegen in der Küche herumschwirren, kann beim Zubereiten und Backen der Tarte nicht viel falsch gemacht worden sein. ☐

[amd-zlrecipe-recipe:595]

Birnen-Tarte

Eine süße Tarte. Mit Mürbeteig und vielen Birnenstückchen.

Solch ein Obstkuchen oder -tarte hat einen großen Vorteil, man kann dafür auch schon leicht verdorbenes Obst verwenden und dennoch einen leckeren, süßen Kuchen oder Tarte daraus zubereiten und backen.

Einfach das jeweilige Obst putzen, gegebenenfalls schälen, die verdorbenen, braunen Stellen wegschneiden, das Obst in kleine Stücke schneiden und für die Zubereitung eines Kuchens oder einer Tarte verwenden.

Und die Verwendung von Backpapier in einer Spring-Backform wie

für diese Tarte anstelle des Einfettens der Backform hat wirklich große Vorteile. Erstens bekommt man die Tarte sehr leicht vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter, um sie abkühlen zu lassen und dann das Backpapier unter der Tarte hervorzuziehen. Und zum anderen hat man ja die Backform mit Backpapier ausgekleidet, sie also nicht eingefettet. Somit fällt das Spülen der Backform nach dem Backen weg und man kann sie direkt wieder ungespült für die nächste Tarte oder Kuchen verwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:587]

MeLone-Orangen-Tarte

Die wöchentliche Tarte zum Wochenende.

Dieses Mal eine süße Tarte mit Honigmelone und Orangen.

Leider ist die Füllmasse nach dem Hinzufügen von Honigmelone und Orangen etwas flüssig. Der Eierstich der Füllmasse aus Eiern und Schlagsahne wird beim Backen leider nicht komplett fest. Die Tarte ist jedoch nicht misslungen, nur die Füllmasse ist leicht flüssig, aber sie schmeckt trotzdem sehr gut.

Ich gebe keinen zusätzlichen Zucker in die Füllmasse, um diese süßer zu machen. Die Honigmelone und die Orangen bringen genügend Süße mit.

[amd-zlrecipe-recipe:578]

Gedeckter Apfelkuchen XXL

Der allwöchentliche Kuchen zum Sonntag.

Vor kurzem habe ich ja eine Kürbis-Tarte XXL gebacken, weil ich einen Hokkaido-Kürbis mit satten 1,5 kg Gewicht verarbeiten wollte.

Nun, dieses Mal trifft es mit dieser Bezeichnung einen Apfelkuchen.

Ich hatte 10 Äpfel vorrätig. Ich esse sehr wenig Obst aus der Hand so nebenher. Sondern verwende es dann meistens gleich für einen Obstkuchen.

So auch dieses Mal.

Ich wollte alle Äpfel verarbeiten. Und 10 Äpfel sind von der Menge her recht viel für einen normalen Apfelkuchen.

Also habe ich einen gedeckten Apfelkuchen gebacken, für den ich nicht eine Lage in zwei Kreisen angeordneten Apfelspalten verwendet habe. Nein, die Menge an Äpfeln erlaubte es, dass ich zwei Lagen an Apfelspalten übereinander schichten konnte.

Und dann natürlich noch dazu eine Schicht Streusel obenauf.

Fertig ist ein schmackhafter, sehr hoher gedeckter Apfelkuchen.

Unbedingt nachbacken!

[amd-zlrecipe-recipe:554]

Kürbis-Tarte XXL

Ich hatte einen schönen, großen Hokkaido-Kürbis. Mit satten 1,5 kg Gewicht.

Diesen wollte ich natürlich komplett verwerten und zubereiten und nicht nur z.B. die Hälfte davon.

Da die Menge des Kürbis für eine normale Tarte etwas zu viel ist, da die Menge an Eiern und Sahne dafür nicht ausreichen würden und die Füllmasse dadurch vermutlich nicht fest und kompakt werden würde, habe ich etwas umgedacht.

Und einfach eine Tarte XXL gebacken.

Und zwar mit der 1 1/2-fachen Menge der normalen Füllmasse. Also anstelle vier Eier und 200 ml Sahne verwende ich einfach sechs Eier und 300 ml Sahne.

Das reicht aus, um mit dieser Menge an Kürbis eine feste und kompakte Füllmasse zu erstellen, die auch gebacken werden kann.

Auch die Backzeit nimmt aufgrund der Menge der Füllmasse und der Dicke der Tarte natürlich zu. Um die Tarte gut durchzubacken, wähle ich ebenfalls die 1 1/2-fache Backzeit und backe sie 1,5 Stunden.

Diese Tarte ist aufgrund der verwendeten Menge an Kürbis nun eigentlich nicht mehr sehr flach und dünn und somit eigentlich keine Tarte mehr. Ich sollte sie vielleicht eher als Kürbis-Kuchen bezeichnen.

[amd-zlrecipe-recipe:546]

Apfel-Tarte

Auch an diesem Sonntag gibt es natürlich einen schönen, leckeren Kuchen.

Ich habe Äpfel vorrätig und will einen Kuchen mit Äpfeln backen. Ich habe jedoch vor einiger Zeit schon einen gedeckten Apfel-Kuchen mit Streuseln gebacken, den ich dieser Form also nicht noch einmal backen will.

Also wähle ich eine Tarte mit Äpfeln.

Die Anzahl der Äpfel ist recht viel für eine Tarte und die Füllmasse aus Eiern und Sahne.

Aber man sollte keine Bedenken haben, wenn beim Zubereiten der Tarte die Apfelstücke doch ein wenig aus der Füllmasse aus Eiern und Sahne herausragen. Denn zum einen geht diese Füllmasse als Eierstich noch etwas auf und zum anderen werden die Apfel-Stücke so auch gut gebacken und verbrennen nicht.

Das Ergebnis ist eine sehr leckere und fruchtige Tarte, die sogar ohne jeglichen Zucker auskommt. Und dennoch sehr gut schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:530]

Gnocchi mit süßer Chili-Sauce



Mit leckerer, asiatischer Sauce

Einfaches Gericht. Man benötigt nur zwei Zutaten.

Einfach in der Pfanne die Gnocchi anbraten und etwas von der Chili-Sauce darüber geben.

Bei den Gnocchi greife ich zu einem guten Convenience-Produkt. Die Gnocchi enthalten auch noch zusätzlich etwas Schinken und Speck.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Gnocchi (mit Schinken und Speck)
- 200 ml süßes Chili-Sauce (mit Mango)
- Öl

Zubereitungszeit: 5 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Gnocchi in der Pfanne etwa 5 Minuten kross anbraten.

Chili-Sauce dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!