

Mandarinen-Zitronen-Tarte

Natürlich gibt es auch am 3. Advent einen schönen, leckeren Kuchen. Oder besser gesagt, eine fruchtig-frische Tarte. Zum morgendlichen Frühstück. Zum nachmittäglichen Kaffeetrinken. Oder auch einfach zwischendurch für den kleinen Snack und kleinen Hunger.

Ich hatte sehr viele Mandarinen vorrätig. Und auch noch vier Bio-Zitronen. Mandarinen und Orangen gibt es ja in der kalten Jahreszeit sehr oft im Angebot von Discounter und Supermarkt. Sie stammen, wenn ich das richtig weiß, aus sehr viel sonnigeren, wärmeren Ländern wie Spanien, Portugal oder auch Israel.

Nun, ich verwende beide Obstsorten einfach für eine frische, fruchtige Tarte.

Bei den Mandarinen gebe ich die Mandarinenpalten, die ich quer drittele, in die Füllmasse der Tarte.

Und bei den Bio-Zitronen verwende ich natürlich den Schalenabrieb und auch den Saft der Zitronen.

Da die Füllmasse aufgrund des Zitronensafts doch ein wenig säuerlich werden könnte, gebe ich ausnahmsweise noch zusätzlich 200 g Zucker hinzu.

Und würze die Füllmasse auch noch kräftig mit Zimt.

Nach dem Backen stelle ich allerdings fest, dass aufgrund des Zitronensafts und auch der sehr saftigen Mandarinen die Tarte doch leicht flüssig geworden ist. Es bietet sich also an, doch noch ein 5. Ei zu verwenden.

Bei dieser fruchtig-frischen Tarte bietet es sich auch an, sie im Kühlschrank aufzubewahren, bis sie komplett aufgegessen ist. Denn bei normaler Zimmertemperatur würde diese Tarte sicherlich innerhalb weniger Tage anfangen zu schimmeln und

verderben.

[amd-zlrecipe-recipe:517][amd-zlrecipe-recipe:517]

Käsekuchen

Mir ist eingefallen, dass ich schon seit langer Zeit keinen Käsekuchen mehr gebacken habe.

Nun, das habe ich heute, am 1. Advent, nachgeholt.

Ich bereite den Käsekuchen ganz unspektakulär nach dem Grundrezept zu.

Ich verfeinere ihn nur mit dem Schalenabrieb einer Bio-Zitrone und dem Saft derselben.

[amd-zlrecipe-recipe:506]

Bananen-Tarte

Bananen-Kuchen kennt man normalerweise nur in der Form, dass man die Bananen quer in Scheiben schneidet, sie auf einem industriell gefertigten Tortenboden auslegt und mit einem Tortenguss überzieht.

Nun, ich hatte fünf Bananen vorrätig und wollte damit eine Tarte backen.

Der Einfachheit halber hätte ich die in Scheiben geschnittenen Bananen einfach in die Füllmasse mit Eiern und Sahne geben können.

Das wollte ich aber nicht machen. Ich hatte mir dazu doch noch etwas anderes überlegt. Ich habe die Bananen kleingeschnitten, in die Küchenmaschine gegeben und relativ fein püriert.

Beim Zubereiten der Füllmasse hatte ich dann doch Bedenken, da die Füllmasse aufgrund der fast pürierten Bananen mit den Eiern und der Sahne sehr flüssig wurde. Ich vermutete schon einmal, dass die Füllmasse beim Backen nicht fest wird und doch flüssig bleibt.

Ich habe jedoch Glück gehabt. Ich habe die Tarte vorsichtshalber eine halbe Stunde länger gebacken als normal, also insgesamt 1 1/2 Stunden. Ich wollte sicher gehen, dass die Füllmasse auch wirklich fest wird.

Und gelungen ist mir eine sehr leckere und schmackhafte Tarte. Der Hefeteig, den ich in Ermangelung eines weiteren Ei für einen Mürbeteig zubereitet habe, ist schön dick und aufgegangen. Und die Füllmasse mit den Bananen schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:496]

Gedeckter Apfelkuchen mit Streusel

Ich kaufe zwar ab und zu Obst ein, esse es aber nicht so gern so pur. Sondern ich bereite lieber einen Obst-Kuchen oder eine

-Tarte daraus zu.

So hatte ich noch fünf Äpfel vorrätig und habe daraus einen leckeren Obstkuchen gebacken.

Und zwar einen gedeckten Apfelkuchen. Mit einem Mürbeteig als Boden. Und Streuseln zum Abdecken der Apfelspalten.

Sehr einfach zuzubereiten. Und sehr schnell gemacht und natürlich wirklich sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:492]

Konfekt-Tarte

Ich habe vor einiger Zeit mit einem Rührkuchen experimentiert und ihn mit Gummibärchen gebacken. Die Gelatinemasse der Gummibärchen löst sich natürlich beim Backen auf. An der Stelle, an der im Rührteig ein Gummibärchen war, war beim gebackenen Rührkuchen nur noch ein farbiger, süßer Punkt.

Nun, heute habe ich mit einer Tarte experimentiert und eine süße Tarte mit Haribo-Konfekt gebacken, und zwar Color-Rado.

Wie es zu erwarten war, lösen sich eigentlich alle Teile des Konfekts beim Backen in der Tarte auf. Es bildet sich aus den Süßigkeiten fast eine süßliche Schicht über dem Mürbeteig, also unter der Füllmasse des Eierstichs. Nur die Lakritze überstehen den Backvorgang fast unbeschadet.

Aber die Tarte ist gelungen und sie schmeckt gut.

Dieses Rezept ist sicherlich auch für Kinder-Geburtstage sehr interessant, man kann Kindern zeigen, dass man Haribo-Konfekt

nicht nur normal essen, sondern auch anderweitig verwenden kann.

[amd-zlrecipe-recipe:490]

Ananas - Apfel - Tarte

Eine wunderbar fruchtige und frische süße Tarte.

Man benötigt dazu eine reife Ananas. Und einen Apfel.

Ich verwende keinen zusätzlichen Zucker, denn ich will die Süße der Ananas und des Apfels in der Tarte haben, nicht die zusätzliche Süße von Zucker.

Passenderweise habe ich dieses Mal auch einen Mürbeteig für die Tarte zubereitet, wie es sich eben für eine süße Tarte gehört.

[amd-zlrecipe-recipe:488]

Tee-Tarte

Wenn man mit grünem Tee – in flüssiger und in fester Form – einen Rührkuchen backen kann, der gut gelingt und schmackhaft ist, dann kann man mit Früchte-Tee auch eine Tarte zubereiten.

Gesagt, getan. Ich bereite eine süße Tarte zu, bei der ich grünen Tee mit Erdbeeren und Preiselbeeren fein gemörsert in die Füllmasse gebe.

Zusätzlich gebe ich noch Zucker hinzu, damit die Tarte leicht süß schmeckt.

Beim Teig ist mir im Gegensatz zu einem Rezept vor einigen Wochen nun ein Fehler umgekehrt unterlaufen. Normalerweise bereitet man eine süße Tarte mit einem Mürbeteig zu, da dieser besser dazu passt. Ich habe nun einen Hefeteig zubereitet. Aber das ist nicht so schlimm, denn der Hefeteig ist sehr gut aufgegangen und nach dem Backen sehr schön weich.

Beim Backen zieht schon ein leichter Duft nach Früchten durch die Küche.

Und die Tarte schmeckt wirklich sehr gut, frisch und fruchtig und eben, na ja, nach Früchte-Tee.

[amd-zlrecipe-recipe:481]

Trauben-Erdbeer-Tarte

Zur Sommerzeit bietet es sich direkt an, ab und zu eine Obst-Tarte oder einen Obst-Kuchen zu backen, da das Angebot an Obst doch sehr groß ist.

Was schmeckt besser, als morgens zum Frühstück einige Stücke Obst-Tarte zu verspeisen. Oder auch nachmittags zum Kaffee.

Für diese Tarte verwende ich Trauben und Erdbeeren. Ich putze sie und schneide sie jeweils in zwei Hälften. Die Flüssigkeit,

die sich bei dem Obst sammelt, unbedingt abschütten und nicht in die Füllmasse der Tarte geben, da diese sonst zu wässrig wird.

[amd-zlrecipe-recipe:429]

Nektarinen-Pflaumen-Tarte

Eine herrlich fruchtige, sommerliche Obst-Tarte. Diesmal mit Nektarinen und Pflaumen.

Einfach den Boden für eine süße Tarte nach Grundrezept zubereiten.

Und für die Füllmasse zusätzlich 2 kg Nektarinen und Pflaumen putzen, entsteinen und kleinschneiden.

[amd-zlrecipe-recipe:409]

Ananas-Tarte

Eine herrlich fruchtige, sommerliche Obst-Tarte. Diesmal mit Ananas.

Eine einzelne Ananas reicht vollkommen aus für diese Tarte.

Ananas hat den Vorteil, dass man diese Obst-Tarte auch ruhig bei Zimmertemperatur aufbewahren kann. Denn sie schimmelt nicht sehr schnell. Vermutlich dies damit zu tun, dass Ananas ja auch relativ viel Fruchtsäure enthält.

[amd-zlrecipe-recipe:404]

Obst-Tarte

Wie bereiten Sie Ihre Obstkuchen zu? Verwenden Sie einen fertigen, industriell gefertigten Tortenboden und belegen ihn mit frischem Obst? Und geben dann zur besseren Bindung einen Tortenguss darüber?

Oder bereiten Sie einen Mürbeteig zu, belegen den Mürbeteigboden in einer Spring-Backform mit Obst und backen dies? Eventuell geben Sie noch Streusel über das Obst, um einen gedeckten Obstkuchen zu erhalten?

Nun, ich bereite einen Obstkuchen gern als Tarte zu. Als Füllmasse verwende ich wie beim Grundrezept für Tartes geschildert einen Eierstich aus Eiern und süßer Sahne. Dann gebe ich beliebiges Obst, das ich gerade vorrätig habe, in die Füllmasse. Diese gebe ich dann in eine Spring-Backform, in die ich einen Mürbeteig als Boden ausgedrückt habe. Und backe auf diese Weise eine leckere Obst-Tarte.

Der Vorteil ist, dass man ein beliebiges Obst oder auch eine beliebige Obstmischung für die Tarte verwenden kann. Und sie gelingt immer.

Derzeit backe ich auf diese Weise eine Ananas-Tarte, für die ich eine ganze Ananas, kleingeschnitten in kleine Stücke, und

die entsprechende Füllmasse für eine süße Tarte verwendet habe.

Bei dem hier geschilderten Rezept habe ich jedoch eine Obstmischung aus Bananen, Pfirsichen und Orangen verwendet. Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:399]

Erdbeer-Tarte

Nun habe ich doch endlich, da es jetzt ja Saison ist, frische Erdbeeren bei meinem Discounter bekommen. Und kann damit eine leckere Erdbeer-Tarte backen.

Ich habe die Tarte ganz einfach nach dem Grundrezept zubereitet und gebacken. Für die Füllmasse habe ich somit nur Eier und Sahne verwendet. Und dann die geputzten und kleingeschnittenen Erdbeeren hinzugegeben. Ich habe keinen Zucker dazugegeben, denn die Erdbeeren sind ja an sich schon süß.

[amd-zlrecipe-recipe:380]

Pfirsich-Tarte

Ich wollte eigentlich eine leckere Erdbeer-Tarte backen. Aber als ich letzte Woche bei meinem Discounter war, war entweder noch keine Erdbeer-Saison. Oder ich habe die Erdbeeren im Obstregal einfach nicht gefunden.

Nun, ich schaute also, was mein Discounter noch an anderen Obstsorten zur Verfügung hatte. Und entschied mich für Pfirsiche.

Ich habe die Tarte ganz einfach nach dem Grundrezept zubereitet und gebacken. Für die Füllmasse habe ich somit nur Eier und Sahne verwendet. Und dann die geschälten, entkernten und kleingeschnittenen Pfirsiche hinzugegeben. Ich habe keinen Zucker dazugegeben, denn die Pfirsiche sind ja an sich schon süß.

Mein Rat: Übrigens, man sollte die Tarte, wenn man sie in der Küche bei Zimmertemperatur aufbewahrt, innerhalb von 2–3 Tagen verzehren. Denn ansonsten fängt die Tarte aufgrund des vielen verwendeten Obstes schnell an zu schimmeln.

[amd-zlrecipe-recipe:379]

Apfel-Tarte

Apfelkuchen oder -tarte kann man ja auf die unterschiedlichsten Arten zubereiten.

Normalerweise bereitet man einen Mürbeteig zu, schält die Äpfel und schneidet sie in Spalten und belegt den ausgedrückten Mürbeteigboden damit. Man kann dann auch noch zusätzlich Streusel über die Äpfel geben, sodass man einen gedeckten Apfelkuchen erhält.

Ich habe es nun anders gemacht und eine Apfel-Tarte zubereitet. Aber auch mit einem Mürbeteig. Die Äpfel schäle ich, entferne das Kerngehäuse und reibe sie in der Küchenmaschine fein. Ich gebe dann die Äpfel zu der üblichen Füllmasse einer Tarte.

Man erhält eine sehr schmackhafte und fruchtige Tarte. Allerdings sollte man die Tarte relativ schnell verzehren, denn aufgrund des hohen Obst-Anteils schimmelt sie doch sehr schnell.

[amd-zlrecipe-recipe:373]

Rhabarber-Tarte

Heute gibt es am Sonntag zu Frühstück und nachmittäglichen Kaffeetrinken einen schönen, frischen Obst-Kuchen. Oder besser gesagt, eine Tarte.

Eigentlich bereitet man ja Rhabarber-Kuchen in der Weise zu, dass man einen Mürbeteig zubereitet und in der Backform ausdrückt. Dann gibt man den geschälten und kleingeschnittenen Rhabarber hinein und verteilt ihn. Und schließlich gibt man darüber eine Portion Streusel, deren Teig man ähnlich zubereitet wie den Mürbeteig. Das ist dann ein wohlschmeckender, süßer, gedeckter Rhabarber-Kuchen.

Ich bin einen anderen Weg gegangen und habe eine Rhabarber-

Tarte gebacken. Mit einem Mürbeteig. Dann habe ich den Rhabarber hineingegeben und verteilt. Und schließlich einfach den Eierstich – zubereitet aus Eiern und Sahne –, den man für eine süße Tarte verwendet, darüber gegossen und verteilt. Den Eierstich habe ich nicht zusätzlich gesüßt, da ich die frische, fruchtige, leicht säuerliche Note des Rhabarbers im Geschmack der Tarte haben wollte.

Da der Rhabarber doch eine recht große Masse für die Tarte ist, gebe ich noch zusätzlich ein weiteres Ei für mehr Stabilität in die Füllmasse der Tarte.

Das Ergebnis ist eine frische, fruchtige, leicht säuerliche Tarte, die sehr gut zum Frühling und den langsam wärmeren Temperaturen passt.

[amd-zlrecipe-recipe:365]

Putenfleisch in scharfer Orangen-Sauce mit Basmati- Reis

Diesmal ein asiatisch anmutendes Gericht, das aber durchaus auch aus einer anderen Küche stammen kann.

Ich verwende Putenfleisch.

Dazu in Scheiben geschnittene Champignons.

Und kleingeschnittene Orangen.

Die Sauce bilde ich aus Orangensaft und etwas Rotwein-Essig.

Und um die Sauce süß-scharf zu machen, gebe ich kleingeschnittene rote Chili-Schoten in die Sauce.

Dazu Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:325]