

Mandarinen-Tarte

Ich wollte eine süße Tarte zubereiten und schaute daher bei meinem Discounter, welches Obst er denn gerade vorrätig hat. Nun, es gibt schon Erdbeeren. Sie sind vermutlich aus Spanien. Und Pflaumen und Pfirsiche. Vermutlich ebenfalls aus Spanien. Da dies aber keine Saisonware ist, habe ich sie nicht gekauft.

Orangen sind zwar auch keine Saisonware, sie sind ja das ganze Jahr über zu bekommen. Also habe ich einen Beutel davon gekauft.

Als ich zuhause war, kam jedoch mein Nachbar vorbei. Er habe eine ganze Kiste mit Mandarinen, und er wolle mir davon einen Beutel schenken, weil er eben so viele davon habe.

Also nahm ich eben die Madarinen und verwendete diese für die süße Tarte.

[amd-zlrecipe-recipe:323]

Zwiebel-Tomate-Rosinen-Tarte

Eine pikante und gleichzeitig süße Tarte.

Manchen wird die Zusammenstellung der Zutaten wundern. Aber man bereitet ja auch Tomatensaucen mit Zwiebeln und Tomaten zu und gibt einige Rosinen hinzu. Zwiebeln sorgen für Säure, Tomaten für Fruchtigkeit und Rosinen für etwas Süße.

Zusätzlich habe ich die Füllmasse noch mit etwas Zitronensaft und Zitronenschalen-Abrieb verfeinert.

Die Tarte gelingt sehr saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:288]

Schokoladen-Tarte

Heute habe ich einmal für das Wochenende und somit den ersten Advent keinen Rührkuchen mit Schokolade gebacken. Nein, ich habe eine süße Tarte mit Schokolade gebacken.

Dazu verwende ich zwei große Tafeln Schokolade, einmal weiße Schokolade und einmal dunkle Schokolade. Diese zerkleinere ich und hacke sie in der Küchenmaschine klein.

Zu einer süßen Tarte passt ein Mürbeteig.

[amd-zlrecipe-recipe:251]

Color-Rado-Tarte

Tja, da habe ich einfach einmal etwas experimentiert.

Ich habe ja schon einmal einen Gummibärchen-Rührkuchen zubereitet und das Rezept auch in meinem Backbuch „Rührkuchen – Backvariationen“ veröffentlicht. Die Gummibärchen, die zum größten Teil aus Gelatine bestehen, schmelzen einfach beim Backen im Rührteig. Beim fertigen Rührkuchen ist dann an der

Stelle, wo sich vorher das Gummibärchen befand, einfach ein kleiner farbiger Klecks vom Farbstoff des jeweiligen Gummibärchens. Viel mehr bleibt davon nicht übrig.

Nun habe ich eine Tarte mit einer Tüte Haribo Color-Rado-Konfekt zubereitet.

Erwartungsgemäß sind fast alle Konfektstückchen beim Backen geschmolzen. Nur die härteren Lakritz-Stückchen haben ihre Konsistenz in etwa behalten.

Da die meisten Konfekt-Stückchen aus Gelatine bestehen, ist die Gelatine in die Füllmasse, den Eierstich, übergegangen und hat somit die Füllung eigentlich ein wenig zu einer Gelatine-Füllmasse verwandelt.

Der Kuchen schmeckt gut. Er ist tatsächlich gelungen.

Und er schmeckt ein wenig nach ... ja, nach Gummibärchen schmeckt er.

Es ist auf alle Fälle eine gute Idee für einen Kindergeburtstag. Vielleicht können Sie die Tarte ja zusammen mit den Kindern backen, das macht den Kindern sicherlich Spaß. Und wenn dann die Tarte vielleicht nach einer Stunde gut abgekühlt ist, können Sie sie zusammen mit den Kindern genießen.

Da es sich um eine süße Tarte handelt, bereite ich natürlich einen Mürbeteig für den Boden zu.

Ach ja, da ist für jeden etwas dabei!

[amd-zlrecipe-recipe:227]

Tarte

Dies ist ein Grundrezept für Tartes, je nachdem, ob man eine süße oder eine pikante und herzhaftere Tarte wünscht.

Tartes beruhen auf dem Prinzip des Eierstichs. Dazu verwendet man Eier und Schlagsahne, die man gut mit dem Schneebesen verquirlt. Diese Masse stockt beim Erhitzen und wird leicht fest. Gibt man bei einer pikanten Tarte auch noch geriebenen Käse hinzu, erhöht dieser natürlich noch die Stabilität der Tarte, da der Käse beim Erkalten der Tarte wieder fest wird.

Bei süßen Tartes verwendet man nur Eier und Sahne und lässt den geriebenen Käse weg.

Süße Tartes vertragen durchaus eine Portion Zucker für Süße. Und natürlich als Zutat(en) für die Füllmasse diverses Obst.

Pikante Tartes vertragen dagegen durchaus einige Gewürze wie Kreuzkümmel, Paprika-Pulver, Salz oder Pfeffer. Und natürlich herzhaftere Zutaten wie Speck oder diverses Gemüse.

Süße Tartes werden meistens mit einem Mürbeteig zubereitet. Er enthält ja selbst Zucker und passt somit besser zu der Süße der Füllmasse.

Pikante Tartes dagegen werden gern mit Hefeteig zubereitet. Er enthält keinen Zucker, ist knuspriger und krosser und passt so eher zu der pikanten Füllmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:190]

Pferde-Gulasch mit Ananas und Chili und Bandnudeln

Auch diesmal wieder ein Pasta-Gericht, diesmal allerdings etwas gehaltvoller, da mit Pferdefleisch.

Ich bereite ein Pferde-Gulasch zu. Vor einiger Zeit sah ich eine Kochsendung, in der berichtet wurde, dass man gern Coca-Cola für die Zubereitung von Barbecue-Saucen für Spare Ribs oder anderes Grillgut verwendet. Es verleiht der Sauce ein rauchiges Aroma und auch ein wenig Süße. Da dachte ich mir, dann ließe sich damit doch sicher auch eine Gulasch-Sauce zubereiten.

Nun, mit Coca-Cola gelingt die Gulasch-Sauce erstaunlich gut. Die Sauce bindet gut ab und hat ein leckeres Aroma. Das hatte ich von einer Sauce, die man mit Coca-Cola zubereitet, eigentlich nicht so erwartet.

Nur leider sitze ich nun mit dem Rest der Coca-Cola abends vor dem Fernseher und trinke dieses fürchterliche Getränk, da ich es natürlich nicht wegschütten will. Aber normalerweise würde ich eine Flasche Coca-Cola rein zum Trinken nicht kaufen.

Die Sauce bekommt durch die vier Chili-Schoten auch eine erhebliche Schärfe. Und auch Süße, die sie durch die Ananasstücke erhält. Also alles in allem recht rund und ausgeglichen.

Dazu gibt es als Beilage die erwähnte Pasta, in diesem Fall Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:182]

Woche der „Pasta“



Sehr lecker!

Da habe ich doch fast ganz unbemerkt in den letzten Tagen eine Woche der „Pasta“ eingeläutet.

Denn es gab zwei Fettuccine-Gerichte. Für die kommenden Tage sind zwei Tagliatelle-Gerichte geplant. Dann ein Gericht mit Gemelli, der saucensüffigen Pasta.

Schließlich noch eine besondere Variante der pikanten Tarte, und zwar ein Pasta-Tarte. Für diese Tarte verwende ich u.a. türkische Reismudeln. Nun, das ist zum einen kein Reis, zum anderen keine aus Reis hergestellte Nudeln. Nein, es sind einfach Nudeln, die die Größe und Optik eines Reiskorns haben. Und aus diesem Grund Reismudeln heißen. Sie werden eigentlich gern für Desserts verwendet.

Tja, schließlich gibt es noch als eine Art „Variante“ eines Pasta-Gerichts ein Gnocchi-Gericht. Gnocchi sind keine Pasta,

sondern eine Kartoffelspeise. Aber da sie ebenfalls aus der italienischen Küche stammen und auch ähnlich, mit verschiedenen Saucen, Pesto oder ähnlichen Zutaten, zubereitet wird, nehme ich sie hier ebenfalls in diese Woche der „Pasta“ auf.

Aber, mal ehrlich, Pasta kann man doch jeden Tag essen.

Ananas-Tarte mit Chili

Ursprünglich geplant war ein Ananaskuchen mit Streusel. Diesen habe ich jetzt einfach abgewandelt und eine süße Tarte gebacken. Mit Ananasstückchen aus der Dose.

Und verfeinert und variiert habe die Tarte mit etwas Chili. Man kombiniert ja gern Süße mit Schärfe. Und auch zu Pfirsich oder Orange passt Chili gut. Also passt er auch gut zu den süßen Ananasstückchen.

Ich bereite eine normale Tarte zu, bei der ich aber den geriebenen Käse weglasse. Und nur Eier und Sahne für den Eierstich verwende.

Als Boden bereite ich einen Hefeteig aus dem Grundrezept zu.

[amd-zlrecipe-recipe:174]

Zitronen-Limetten-Tarte

Was macht man mit Bio-Zitronen und Limetten, die man übrig und für die man in absehbarer Zeit keine Verwendung hat? Wenn ich sie nicht für ein Gericht verwenden würde, würden sie innerhalb weniger Wochen entweder zu schimmeln beginnen oder eben eintrocknen.

Also habe ich mich entschieden, daraus eine Zitronen-Limetten-Tarte zuzubereiten. Da es eine süße Tarte wird, verwende ich keinen Hefeteig, sondern einen Mürbeteig. Und ich gebe – auch wenn dies ein wenig viel anmutet – tatsächlich den Schalenabrieb aller drei Zitronen in die Füllmasse. Und natürlich auch den Saft und das Fruchtfleisch.

Diese süßes Tarte ist eine der wenigen, die nicht komplett im Backofen gebacken wird. Sondern es wird zuerst der Tarte-Boden vorbereitet und gebacken. Dann kommt die Füllmasse hinein und die Tarte wird einige Stunden im Kühlschrank erkalten gelassen. Bevor man die Tarte anschneidet und serviert.

Die Tarte schmeckt sehr fruchtig-frisch und aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:170]

Pfirsich- und Ananas-Tarte

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/05/video15052017_1.mp4

Passend zum Sonntag und auch Muttertag bereite ich eine süße

Tarte zu.

Ich verwende für den Teig industriell gefertigten Hefeteig, der in einer Verpackung dünn ausgerollt auf Backpapier verkauft wird.

Da dieser Hefeteig für ein Backblech passend ist, bereite ich zwei verschiedene süße Tartes zu. Ich gebe auf die linke Hälfte der Tarte Pfirsichspalten, auf die rechte Hälfte Ananasstücke.

Beide Obstsorten sind aus der Dose. Ich schneide nur die Pfirsichhälften noch etwas passend zu Spalten zu.

Als Grundlage für das Obst gebe ich einen Becher Schmand auf den Hefeteig.

Und ich würze das Ganze mit etwas Zimt.

[amd-zlrecipe-recipe:122]

Lebkuchen-Nudeln-Pudding



Sehr schmackhaft

Ein Pudding, den ich mit Nudeln und Eiern zubereite. Ich habe ihn schon einmal zubereitet, aber mit normalen Nudeln, Eiern und damals mit Insekten. Diesmal verwende ich Lebkuchen-Nudeln von Pastatelli und bereite einen eher süßen Pudding zu.

Zutaten für 2 Personen:

- 120 g Lebkuchen-Nudeln
- 4 Eier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Pasta dazugeben und alles gut verrühren.

Puddingmasse in zwei Schalen geben und diese etwa 10 Minuten im Wasserbad stocken lassen.

Schalen in den Kühlschrank geben und 1–2 Stunden erkalten

lassen.

Pudinge auf zwei Dessertteller stürzen und servieren.

Mehlwürmer-Äpfel-Tarte



Sehr lecker, kross und knusprig

Ich habe beim Futterinsekten-Onlineshop meines Vertrauens, [Tropic-Shop](#), wieder einmal Insekten bestellt und geliefert bekommen. Ich will unbedingt wieder diese sehr schmackhafte, nussartig schmeckende süße Tarte mit Mehlwürmern und Äpfeln zubereiten. Sie hat beim ersten Mal sehr gut gemundet. Daneben habe ich noch einige andere Insektenarten geordert, mit denen ich in der kommenden Zeit vermutlich unterschiedliche Ragouts zubereite. Ich freue mich schon darauf.

Mehlwürmer sind besonders schmackhaft, wenn man sie in Butter anbrät und dann in Zucker karamelisiert. Sie sind dann richtig kross und knusprig. Als Zwischenschritt gebe ich zu den angebratenen Mehlwürmern einen Schuss Cognac und flambiere sie. Beim Karamelisieren der Mehlwürmer wird man durch den Duft an den Zuckerwatte-Bäcker auf der Kirmes erinnert.

Das Zubereiten einer süßen Tarte mit Eiern und Sahne beruht auf dem Prinzip des [Eierstichs](#), der nach dem Garen ein feste und kompakte Masse ergibt.

Insekten tötet man sehr tiefreundlich dadurch ab, das man sie eine halbe Stunde in den Gefrierschrank gibt. Da es wechselwarme Tiere sind, reagieren sie stark auf die sie umgebende Temperatur, der Stoffwechsel wird heruntergefahren und dann eingestellt und sie sterben.

Diese Tarte verträgt durchaus 50 Minuten Backzeit im Backofen.

Mein Rat: Man sollte immer Mehlwürmer im Gefrierschrank zuhause vorrätig haben, sie sind vielseitig zuzubereiten. In der Suppe, mit Pasta, als Hackfleisch oder auch im Dessert und Kuchen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 200 g Mehlwürmer
- 4 EL Zucker
- Butter
- 3 Äpfel
- 100 g Zucker
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, mit der Hand ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Mehlwürmer aus dem Transportsubstrat nehmen, in eine Schüssel geben und eine Stunde in den Gefrierschrank geben.

Herausnehmen und durch ein Küchensieb geben, um das Transportsubstrat, wenn es denn ein sehr feines ist, zu entfernen. Wer möchte, kann die Mehlwürmer noch in lauwarmes Wasser geben und sie noch zusätzlich reinigen.

Mehlwürmer auf ein großes Schneidebrett geben und mit dem Wiegemesser oder einem großen Messer in kleine Stücke wiegen bzw. schneiden. In eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehlwürmer etwa 10 Minuten darin kross anbraten. Mit einem Schuss Cognac ablöschen und flambieren. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zucker in der gleichen Pfanne karamelisieren, Mehlwürmer dazugeben, karamelisieren und alles gut vermischen. In eine Schüssel geben.

Bei den Äpfeln den Stiel entfernen und nach Belieben schälen oder nicht. Kerngehäuse entfernen und Äpfel achteln. In der Küchenmaschine grob reiben. Überschüssige Flüssigkeit wegschütten. Äpfel in eine Schüssel geben und Zitronensaft darüber geben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Zucker hinzugeben. Mit dem Backlöffel verrühren.

Zitronensaft von den Äpfeln abgießen. Äpfel und Mehlwürmer dazugeben und mit dem Backlöffel gut verrühren.

Füllmasse in den Teig in der Backform geben und durch rhythmisches Rotieren und Schütteln verteilen. Eventuell Rand des Teigs wieder anpassen und etwas herunterdrücken.

Backform auf mittlerer Ebene für 50 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Rand der Springform lösen, Tarte vom Backform-Boden lösen und vorsichtig auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Reis-Sauerkirsch-Tarte



Sehr schöne Tarte

Ich backe eine süße Tarte. Diesmal mit Milchreis und Sauerkirschen. Damit die Tarte insgesamt noch etwas süßer

wird, gebe ich Vanillezucker dazu.

Zur Sicherheit gebe ich anstelle der vier Eier aus dem Grundrezept für die Füllung sechs Eier hinzu.

Mein Rat: Bei dieser Füllmasse verträgt die Tarte schon 40-50 Minuten Backzeit im Backofen.

Noch ein Rat: Die Tarte lässt sich sicherlich auch mit mehr Milchreis, also z.B. 250 g anstelle der verwendeten 125 g, zubereiten. Für einen ersten Backversuch habe ich jedoch die geringere Menge genommen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 125 g Milchreis
- 200 g Sauerkirschen (Glas)
- 100 g Vanillezucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 40-50 Min.

Milchreis nach Anleitung zubereiten und abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Milchreis

hinzugeben. Sauerkirschen hinzugeben. Und Zucker dazugeben. Mit dem Backlöffel gut verrühren. Füllung in die Backform geben.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen. Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Pfirsich-Gin-Tarte



Sie fällt beim Abkühlen noch zusammen

Die Kiwi-Apfel-Tarte war schnell verspeist, also musste eine andere Tarte her. Denn es ist einfach schmackhaft, hat man eine Tarte zuhause auf dem Küchentisch, von der man zwischendurch einfach einmal 1-2 Stück essen kann.

Ich habe diesmal Pfirsiche in der Dose gewählt und diese klein geschnitten.

Für etwas besseres Aroma gebe ich Gin in die Tarte.

Für zusätzliche Süße kommt Zucker hinein.

Wie immer basiert die Tarte mit Eiern und Sahne auf dem Prinzip des Eierstichs.

Da ich zusätzlich Gin als Flüssigkeit hinzugebe, verwende ich mehr Eier, um sicher zu gehen, dass die Füllung erstarrt.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 420 g Pfirsiche (Dose)
- 1 dl ungava Gin
- 100 ml Zucker
- 6 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm hochziehen.

Pfirsiche aus der Dose nehmen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Gin dazugeben. Pfirsiche hinzugeben, ebenfalls Zucker. Alles gut verrühren.

Füllung in den Teig in der Backform geben und verteilen.
Eventuell Rand wieder etwas niederdrücken.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

[nurkochen rezept="3386" portionen="1" titel="Pfirsich-Gin-Tarte „]

1000. Blogbeitrag: Kiwi- Apfel-Tarte



Schöne Obst-Tarte

Ich feiere ein Jubiläum. Nach nunmehr fast vier Jahren Blogger-Tätigkeit ist dies mein 1000. Blogbeitrag. Er ist sicherlich nicht das 1000. Rezept, denn ich habe auch Blogbeiträge z.B. zur Veröffentlichung von Koch- oder Backbüchern u.a.m. veröffentlicht. Aber es ist der 1000. Blogbeitrag.

Eigentlich wollte ich zur Feier des Beitrags ein Rezept passend zum Motto meines Foodblogs veröffentlichen und Nudeln, Fleisch und Sauce zubereiten. Nun habe ich spontan diese Tarte vorgezogen, und nun ist sie eben der 1000. Blogbeitrag. Aber das kommende Rezept wird ein solches nach dem Motto meines Foodblogs.

Die Tarte bereite ich mit vier Kiwis und einem Apfel zu. Für Süße kommt noch etwas Zucker hinzu. Und dann basiert die Füllung mit Eiern und Sahne auf dem Prinzip des Eierstichs.

Die Tarte auf alle Fälle nach dem Backen gut abkühlen lassen, damit die Füllung gut erstarrt.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 4 Kiwis
- 1 Apfel
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm hochziehen.

Strunk der Kiwis entfernen. Kiwis schälen und in kleine Stücke schneiden. Stiel des Apfels entfernen und Kerngehäuse ausschneiden. Apfel nach Belieben schälen oder mit Schale verwenden. Achteln und quer in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. Zucker dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Obst dazugeben und alles verrühren.

Füllung in den Teig in der Backform geben und berteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Insekten-Tarte



Formschöne Tarte

Diesmal bereite ich eine süße Tarte mit Insekten zu. Als Insekten wähle ich Mehlwürmer und Riesenmehlwürmer.

Mehlwürmer sind besonders schmackhaft, wenn man sie in Butter anbrät und dann in Zucker karamelisiert. Sie sind dann richtig kross und knusprig. Beim Karamelisieren der Mehlwürmer wird man durch den Duft an den Zuckerwatte-Bäcker auf der Kirmes erinnert.

Da dies dann eine süße Zubereitung wird, gebe ich noch grob geriebenen Apfel und Mandeln hinzu.

Das Zubereiten einer süßen Tarte mit Eiern und Sahne beruht auf dem Prinzip des [Eierstichs](#), der nach dem Garen ein feste und kompakte Masse ergibt.

Insekten tötet man sehr tiefreundlich dadurch ab, das man sie eine halbe Stunde in den Gefrierschrank gibt. Da es wechselwarme Tiere sind, reagieren sie stark auf die sie umgebende Temperatur, der Stoffwechsel wird heruntergefahren und dann eingestellt und sie sterben.

Der Geschmack der fertigen Tarte ist interessanr. Sie schmeckt süß und nach Apfel. Und etwas nussig-erdig-muffig, was eventuell von den karamelisierten Insekten kommt. Bei einer weiteren Zubereitung wäre etwas mehr Zucker sinnvoll, etwa 100 g. Ich werde auf alle Fälle mit diesem Rezept noch etwas variieren. Sinnvoll erscheint es auch, die Äpfel in der Küchenmaschine grob zu reiben und nicht fein, das ergibt zu viel Flüssigkeit. Nachdem ich das erste Stück Tarte gegessen hatte, habe ich mir gleich ein zweites Stück geholt.

Mein Rat: Man sollte immer Mehlwürmer im Gefrierschrank zuhause vorrätig haben, sie sind vielseitig zuzubereiten. In der Suppe, mit Pasta, als Hackfleisch oder auch im Dessert und Kuchen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 100 g Mehlwürmer
- 50 g südamerikanische Riesenmehlwürmer
- 4 EL Zucker
- Butter
- 3 [Kanzi-Äpfel](#) (etwa 350 g)
- 100 g Mandeln
- 50 g Zucker
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform mit Margarine einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, mit der Hand ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Riesenmehlwürmer und Mehlwürmer aus dem Transportsubstrat nehmen, in jeweils eine Schüssel geben und eine Stunde in den Gefrierschrank geben.

Herausnehmen, wer möchte, kann die Mehlwürmer in lauwarmes Wasser geben und sie noch zusätzlich reinigen.

Riesenmehlwürmer und danach Mehlwürmer auf ein großes Schneidebrett geben und mit dem Wiegemesser oder einem großen Messer in kleine Stücke wiegen bzw. schneiden. In eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehlwürmer darin kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zucker in der gleichen Pfanne karamelisieren, Mehlwürmer dazugeben, karamelisieren und alles gut vermischen.

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben. Bei den Äpfeln den Stiel entfernen und nach Belieben schälen oder nicht. Kerngehäuse entfernen und Äpfel achteln. Ebenfalls in der Küchenmaschine fein reiben. Überschüssige Flüssigkeit wegschütten. Mandeln und Äpfel in eine Schüssel geben. Karamalisierte Mehlwürmer dazugeben. Eier aufschlagen und dazugeben. Ebenfalls Sahne dazugeben. Zucker hinzugeben. Alles sehr gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllmasse in den Teig in der Backform geben, durch rhythmisches Rotieren und Schütteln verteilen und bei Bedarf den Teigrand wieder etwas niederdrücken.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Springform lösen, Tarte vom Backform-Boden lösen und vorsichtig auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.