

Röllchen mit zweierlei Füllung



Variante I ohne Küchengarn und ...

Diese Röllchen wollte ich seit einiger Zeit schon zubereiten.

Ich verwende diesmal keinen Chinakohl, sondern einen Spitzkohl, um die Röllchenmasse einzuwickeln. Spitzkohl ist etwas zarter als Weißkohl, der ja kräftig und kompakt ist. Ursprünglich wollte ich die Spitzkohlblätter nicht blanchieren, aber dann lassen sie sich nicht wickeln und brechen. Ich musste auch feststellen, dass die Spitzkohlblätter beim Frittieren der Röllchen nicht so kompakt zusammenhaften wie Chinakohlblätter. Deswegen habe ich zwei Versuche beim Frittieren gemacht, zuerst habe ich es ohne Küchengarn versucht, dann Küchengarn für die Röllchen verwendet.



Variante II mit Küchengarn

Für die würzige Füllung verwende ich Hähnchenleber, die der Füllmasse beim Frittieren Festigkeit gibt. Im Grunde bereite ich die Füllmasse wie eine Farce für eine Pastete zu.

Ich gebe zu der würzigen Füllmasse noch kleine Mozzarellawürfel und grob gehackte Pinienkerne hinzu. Und lege in die Spitzkohlblätter jeweils einen Streifen Speck für mehr Würze.

Bei der süßen Füllung verwende ich nur pürierte Kichererbsen und Marmelade. Ich lege noch jeweils eine Scheibe gekochten Schinken in jedes Spitzkohlblatt, das passt zu der süßen Füllung.

Die Röllchen sind von der Menge her genug für eine Mahlzeit, ich bereite keine weitere Beilage dazu zu.

Ich verzichte diesmal auf das Panieren der Röllchen und bereite sie ohne Panade zu.

Ich hatte mir aber von den Röllchen geschmacklich mehr versprochen. Mit Küchengarn verschnürt gelingen sie in der

Friteuse deutlich besser. Aber vermutlich sind Chinakohlblätter doch besser geeignet, und auch mit Panade sind solche Röllchen schmackhafter.

Von den Röllchen mit der süßen Füllung habe ich leider keine Fotos gemacht.

Zutaten für 1 Person:

Für die süße Füllung:

- 300 g Kichererbsen (Dose)
- 2 EL Preiselbeermarmelade

Für die würzige Füllung:

- 200 g Hähnchenlebern
- 300 g Kichererbsen (Dose)
- 1 Mozzarellakugel (125 g)
- 25 g Pinienkerne
- 2 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Für die Röllchen:

- 10–12 große Spitzkohlblätter
- 5–6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 5–6 Scheiben gekochter Schinken

- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Fritierzeit jeweils 3–4 Min.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Spitzkohlblätter darin in mehreren Durchgängen jeweils einige Minuten blanchieren. Herausnehmen und auf zwei große Schneidebretter legen. Jeweils zwei Stücke Küchengarn längs unterziehen.

Kichererbsen in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit

dem Stabmixer pürieren. Lebern dazugeben und ebenfalls pürieren. Mozzarella in sehr kleine Würfel schneiden und dazugeben. Pinienkerne grob hacken und dazugeben. Bockshornkleesamen dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen und rohe Füllmasse abschmecken.

Jeweils einen Speckstreifen längs auf 5-6 Spitzkohlblätter legen. Je nach Größe der Spitzkohlblätter jeweils einen Esslöffel oder einen gehäuften Esslöffel der Füllmasse auf ein Spitzkohlblatt legen. Spitzkohlblätter von der Spitze her einrollen und verschnüren. Jeweils auch die Seiten der Spitzkohlblätter einklappen

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen und Röllchen in mehreren Portionen jeweils etwa 3-4 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf einen Teller geben und Küchengarn entfernen. Warmstellen.

Kichererbsen in die hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Marmelade dazugeben und alles gut vermischen.

Jeweils eine Scheibe Schinken längs auf 5-6 Spitzkohlblätter geben. Je nach Größe der Spitzkohlblätter jeweils einen Esslöffel oder einen gehäuften Esslöffel der Füllmasse auf die Spitzkohlblätter geben. Spitzkohlblätter von der Spitze her einrollen und verschnüren. Jeweils auch die Seiten der Spitzkohlblätter einklappen.



Leckere Röllchen

Ebenfalls in mehreren Portionen etwa 3–4 Minuten im Fett frittieren. Herausnehmen, auf den Teller geben und Küchengarn entfernen. Alles servieren.

Erdbeer-Mohn-Tarte



Sehr lecker – aber auch sehr fragil

Ich wollte eigentlich eine Tarte mit Erdbeeren und einer entsprechenden Füllmasse zubereiten, die im Ganzen im Backofen zubereitet wird. Aber beim Recherchieren fand ich kein Rezept dazu. Kein Wunder, Erdbeeren sind vermutlich als Obst ein zu zartes Produkt, das im Backofen keine hohen und langen Temperaturen aushält.

So bereite ich diese Tarte als die bisher einzige Tarte zu, ohne dass die Füllung im Backofen gebacken wird. Der Mürbeteig wird vorgebacken. Dann kommt die Füllung mit den Erdbeeren in den fertigen Tarteboden und den Rest übernimmt der Kühlschrank.

Diese Tarte ist fruchtig, frisch und locker und passt natürlich sehr gut in diese Jahreszeit. Sie eignet sich auch hervorragend für Familienfeiern jeglicher Art. Hat man auf Feiern schöne Fotos der Verwandtschaft und anderen Gäste sowie auch der präsentierten, schönen Tartes, Kuchen und Torten fotografiert, will man diese sicherlich auf Papier verewigen. Solch schöne Fotos wie der erkalteten Erdbeer-Mohn-Tarte weiter unten lassen sich auch gut auf Poster-Leinwand bringen.

Der Onlineshop [Posters.de](https://www.posters.de) bietet die Möglichkeit, Fotos als Wanddekoration auf diverse Materialien oder auch als Poster, Gartenposter oder Fototapete drucken zu lassen. Darüber hinaus verfügt er über ein großes Sortiment an vorhandenen Postern.

Ich habe für die Füllung die Variante mit Pudding gewählt. Hier kann man zwischen unterschiedlichen Pudding-Aromen wählen. Man kann für die Füllung auch Tortenguss verwenden, den man vielleicht mit einem aromatischen Saft zubereitet. Oder Gelatine. Oder auch eine Crème, die mit Milch, Eigelben und Stärke zubereitet wird. Oder eine ähnliche Variante mit Mascarpone.

Da ich noch einen Rest einer fertigen Mohnmischung vorrätig hatte, habe ich diese untergemischt. Erdbeeren und Mohn passen immer zusammen, und so ergibt dies noch viele Farbtupfer für die Tarte.

Der Tarte-Boden wird etwa 30–40 Minuten je nach gewünschtem Bräunungsgrad des Bodens gebacken.

Mein Rat: Diese Tarte ist sehr lecker. Aber sie ist sehr fragil. Sie entspricht etwa einer Sahne- oder Creme-Torte. Also sehr vorsichtig mit ihr umgehen. Und unbedingt im Kühlschrank aufbewahren.

Die Tarte wird ja nicht komplett im Backofen gegart, somit haben Tarte-Boden und Füllung nicht diese Kompakt- und Verbundenheit, wie man sie von anderen Tartes kennt. Noch dazu ist der wenige Pudding das Einzige, das der Tarte ein wenig Festigkeit und Stabilität verleiht. Und das bei zusätzlich Sahne und Erdbeeren. Aus diesem Grund lässt man die Tarte auch vorsichtshalber auf dem Boden der Spring-Backform, denn sonst zerbricht sie beim Verschieben auf das Kuchengitter. Durch die Aufbewahrung im Kühlschrank verleiht der Pudding der Tarte ein Minimum an Festigkeit.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 1 kg Erdbeeren
- 1 Päckchen Vanille-Pudding
- 350 ml Milch
- 40 g Zucker
- 75 g Mohn-Backmischung
- 150 g Joghurt
- 200 g Schlagsahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30–40 Min.

Tarteboden gemäß Grundrezept zubereiten und in der Backform auf mittlerer Ebene bei 180 °C Umluft 30–40 Minuten im Backofen backen. Backform herausnehmen und Tarte-Boden gut abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Pudding nach Anleitung – aber nur mit 350 ml Milch und 40 g Zucker – zubereiten und im Topf etwas abkühlen lassen. In eine Schüssel geben. Joghurt dazugeben. Dann Mohnmischung dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Sahne in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und steif schlagen. Zu der Creme geben und vorsichtig unterheben. Erbeerstücke zu der Creme geben und gut verrühren.

Füllung in den Tarte-Boden geben, durch rhythmisches Rütteln und Schwenken verteilen und eventuell verstreichen. Backform für eine Stunde in den Kühlschrank geben und Tarte erkalten lassen.



Solche Fotos lassen sich gut als Poster drucken und aufhängen

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte auf dem Backform-Boden belassen. Über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen und dort aufbewahren.

Tarte Tatin



Sehr leckerer und schmackhafter Tarte-Klassiker

Diese Tarte ist ein Klassiker der französischen Küche. Sie ist auch als französische Apfeltarte bekannt.

Erfunden wurde die Tarte Tatin laut einer Anekdote 1898 von den Schwestern Tatin, denen bei der Zubereitung und dem Servieren eines Kuchens ein Missgeschick passierte, in einem kleinen Ort bei Orléans. Nach einer Variante schob eine der Schwestern etwas zerstreut einen Apfelkuchen in den Backofen, als sie feststellte, dass sie vergessen hatte, einen Teigboden unter die Äpfel zu geben. Kurzerhand legte sie einen Teigboden oben auf, buk den Kuchen und stürzte ihn nach dem Backen auf eine Kuchenplatte. In einer anderen Version sei einer der beiden Schwester ein zubereiteter Apfelkuchen aus den Händen und auf die Apfelseite gefallen. Die Apfelschicht war intakt, nur der Boden war beschädigt. Also gab sie den Kuchen einfach nochmals in die Backform, legte einen frischen Teig darauf, buk den Kuchen nochmals und stürzte ihn nach dem Backen.

Ob ein dieser Anekdoten der Wahrheit entspricht, weiß man nicht. Fest steht nur, dass die beiden Schwestern der Tarte ihren Namen gaben. Und: Diese Tarte wird auch heutzutage noch

umgekehrt gebacken und nach dem Backen auf eine Kuchenplatte gestürzt.

Der Mürbeteig nach Zubereitung laut Grundrezept wird natürlich nicht in die Spring-Backform ausgerollt oder -gedrückt. Sondern der Teig wird, nachdem er aus dem Kühlschrank genommen wurde, aus der Alufolie ausgewickelt wurde und 30 Minuten lang Zimmertemperatur annehmen konnte, auf einem großen Arbeitsbrett zu einem großen Kreis ausgerollt oder -gedrückt.

Diese Tarte backt man aufgrund des flüssigen Karamells am besten in einer Tartebackform oder sogar in einer Eisenpfanne. Aus Ermangelung dieser Arbeitsgeräte verwende ich eine Spring-Backform. Die Menge des zubereiteten Karamells ist genau passend für eine Spring-Backform mit 28 cm Durchmesser, dass der Boden gut gefüllt ist, aber am Rand nichts austritt.

In diesem Fall aber, wenn man die Spring-Backform auf ein Backofengitter gibt, dennoch unbedingt ein Backblech zum Auffangen des flüssigen Karamells darunter schieben. Der Karamell schmilzt natürlich bei dieser Backofen-Temperatur und beginnt zu kochen, so dass beim Backen an der Nahtstelle Boden-Rand der Spring-Backform Karamell austritt.

Vielleicht muss man bei dieser gestürzten Tarte einige Backversuche machen, bis sie wirklich gelingt. Denn schon allein das Aufbringen des Teigs und Herunterdrücken oder -schieben desselben am Rand der Tarte mit den Fingern oder einem Messer ist schon schwierig genug. Und auch das Stürzen der fertigen Tarte auf eine Kuchenplatte will gelernt sein und kann problematisch werden.

Diese leckere Tarte eignet sich sehr gut für ein Kaffeetrinken in der Familie an einem Sonntag Nachmittag, da die Tarte sehr schmackhaft ist und auch von Kindern gern gegessen wird. Ich habe beim Recherchieren eine spezielle [Website](#) gefunden, auf der sich Eltern und auch Kinder über bewusste Ernährung informieren können und auch entsprechende Rezepte finden.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Karamell:

- 175 g Zucker
- 75 g Butter

Für den Belag:

- 3 große Äpfel
- 1 Zitrone

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

In eine Schüssel kaltes Wasser und den Saft einer halben Zitrone geben. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und in das Wasser geben.

Etwas Mehl auf ein großes Arbeitsbrett geben, Teig darauf geben und zu einem dünnen Kreis ausdrücken oder -rollen, der im Durchmesser etwa 2–3 cm größer ist als die Backform.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Zucker in einer Pfanne ohne Fett auf der Herdplatte karamellisieren. Butter in kleinen Flöckchen dazugeben, einen Spritzer Zitronensaft und alles vermischen. In die Spring-Backform geben und verteilen, dabei darauf schauen, dass an der Verbindungsstelle Boden–Rand möglichst kein flüssiges Karamell ausläuft.

Apfelscheiben aus dem Wasser nehmen, auf ein Küchentuch oder -papier geben und abtrocknen. Apfelscheiben in Kreisform versetzt aufeinander liegend in den flüssigen Karamell geben.

Teig mithilfe eines sehr großen Messers vom Arbeitsbrett

lösen, vorsichtig auf die Apfelscheiben geben und am Rand mit einem Messer oder den Fingern zwischen Rand der Backform und Apfelscheiben etwas hineindrücken.

Backform auf mittlerer Ebene auf ein Backofengitter für 40 Minuten in den Backofen geben. Ein Backblech unter das Backofengitter einschieben.

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben, damit die Tarte auch von unten abkühlen kann, und 10 Minuten abkühlen lassen. Nach 5 Minuten schon vorsichtig den Rand der Spring-Backform lösen und wegnehmen. Dabei eventuell den Rand des Teigs vorsichtig mit einem Messer vom Rand der Backform lösen. Weitere 5 Minuten abkühlen lassen, dann eine Kuchenplatte auf die Tarte legen und die Tarte vorsichtig stürzen.



Nicht eiskalt, sondern lauwarm serviert ...

Tarte Tatin isst man am besten sofort und noch leicht warm, wenn der Karamell noch nicht ganz abgekühlt ist. Man kann sie natürlich auch am kommenden Tag abgekühlt servieren.

Nudel-Preiselbeeren-Tarte



Das nächste Mal mit mehr Preiselbeeren ...

Da man Pasta auch süß zubereiten kann, kann man mit Pasta auch eine Tarte backen. Und ich bereite keine süß-pikante Tarte zu, sondern eine süße Tarte, da ich noch Wildpreiselbeeren und Honig hinzugebe.

Als Pasta verwende ich frische Eierspätzle, die ich nur kurz in kochendem Wasser gare.

Für Aroma kommt das Innere einer Vanilleschote hinzu.

Mein Rat: Die Vanilleschote nicht wegwerfen, sondern quer halbieren, in ein schönes Vorratsglas mit Deckel geben, mit Zucker auffüllen und aromatischen Vanillezucker für die weitere Verwendung beim Backen herstellen.

Beim ersten Probieren der Tarte stelle ich fest, dass der

Honig ihr ein schönes Aroma gibt. Dies wird durch das Vanillemark noch abgerundet. Aber bei einer weiteren Zubereitung eignen sich vermutlich kleine, also Suppennudeln besser für die Tarte – die Eierspätzle sind da etwas zu grob.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 500 g frische Eierspätzle
- 200 g Wildpreiselbeeren
- 2 EL Honig
- 1 Vanilleschote

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Eierspätzle nach Anleitung garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Vanilleschote auf einem Schneidebrett längs aufschneiden, das Mark herausschaben und in eine Rührschüssel geben.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in die Rührschüssel dazugeben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen sehr gut verrühren, damit sich auch das Vanillemark verteilt. Eierspätzle dazugeben. Dann Preiselbeeren. Schließlich noch Honig. Alles sehr gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllung in den Tarteboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backform-Boden auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Birne-Mohn-Kaffee-Tarte



Mohn setzt sich unten ab, Birnenstücke „schwimmen“ oben

Ich habe mit Kaffee – sowohl mit flüssigem Kaffee oder festem gemahlenem Kaffee oder auch beidem – schon sehr schmackhafte Rührkuchen zubereitet. Hier bereite ich eine süße Tarte mit Kaffee zu.

Als weitere Zutat verwende ich Mohn. Diesen habe ich leider nicht als reines Produkt bei meinem Supermarkt bekommen, sondern in einer Mischung mit Zucker und Stärke zum Backen. Die Stärke in der Backmischung trägt noch zusätzlich zur Festigkeit der Füllung der Tarte bei.

Da ja Kaffee und Mohn als Zutaten für eine Tarte vom Volumen her etwas wenig sind, gebe ich noch kleingeschnittene, reife Birnen hinzu.

Man kann den Grundteig als Hefeteig manuell zubereiten und kneten oder auch mit einer Küchenmaschine. Ich habe in einem sehr schönen Onlineshop schöne Küchenmaschinen als Arbeitsgeräte für die Küche gefunden. Bisher bereite ich den Teig für Kuchen und Tartes immer manuell zu, also knete ihn auf einem Arbeitsbrett. Ich plane aber, mir für diesen Zweck

eine Küchenmaschine zuzulegen. Und da werde ich sicherlich die Arbeitsgeräte in diesem Onlineshop mit in meine Wahl einbeziehen. [Der Shop](#) führt übrigens nicht nur Küchengeräte und -helfer, sondern auch Produkte zum Essen und Trinken.



Schöne Tarte

Die Tarte hat einen herrlich leichten, fruchtigen Geschmack nach Birnen und ein kräftiges Aroma nach Kaffee.

Zutaten:

Für den Teig:

- [Grundteig](#)

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 150 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 50 ml konzentrierter, flüssiger Kaffee
- 1 EL gemahlener Kaffee
- 125 g backfertige Mohnmischung

- 500 g reife Birnen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.

200 ml Kaffee in einem kleinen Topf auf ein Viertel der Ausgangsflüssigkeit reduzieren. Man kann stattdessen auch 50 ml starken Espresso verwenden.

Stiele der Birnen entfernen. Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Dann flüssigen Kaffee. Gut mit dem Schneebesen verrühren. Zucker dazugeben. Ebenso gemahlene Kaffee und Mohnmischung. Alles gut verrühren. Birnenstücke dazugeben. Verrühren und sofort in den Teigboden in der Spring-Backform geben. Ansonsten setzt sich der Mohn sehr leicht auf dem Schüsselboden ab.

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



Dunkle Tarte durch den Kaffee

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backformboden auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

**Schweinebraten in scharfer
Birne-Mohn-Sauce mit
Hörnchennudeln**



Viel Sauce ...

Vor einigen Tagen ist mir die Kombination Birne–Mohn in der zubereiteten Tarte gut gelungen. Die beiden Zutaten eignen sich auch für eine Sauce für Fleisch und Pasta. Aber nicht nur süß, sondern mit Chilipulver, um die Sauce süß-scharf zuzubereiten.

Ich habe den Schweinebraten wieder mit Niedrigtemperatur zubereitet, wie er beim vorherigen Gericht sehr gut gelungen ist. Ich würze ihn auch diesmal weder vor noch nach dem Garen nicht, denn die Sauce ist würzig genug.

Dazu gibt es als Beilage Hörnchennudeln.

Zutaten für 2 Personen:

Für das Fleisch:

- 500 g Schweinebraten

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- 1 EL Mohn-Mischung (etwa 60 g)
- 1 reife Birne
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlene Bih Jolokia Chili
- trockener Weißwein
- 50 ml Sahne
- 50 ml Gemüsefond
- Salz
- Butter

Für die Pasta:

- 250 g Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Backofen auf 80 °C Umluft erhitzen und Braten in einer kleinen Auflaufform auf mittlerer Ebene für 2 Stunden in den Backofen geben.

30 Minuten vor Ende der Garzeit Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Stiel der Birne entfernen. Birne schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Mohn-Mischung dazugeben und mit anbraten. Birnenstückchen dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben. Dann Fond. Chili dazugeben. Mit Salz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab oder Kartoffelstampfer die Birnenstückchen pürieren oder zerkleinern. Sauce auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Abschmecken.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Auflaufform aus dem Backofen herausnehmen. Braten auf ein Schneidebrett geben, tranchieren und jeweils 3–4 Scheiben auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce großzügig über Bratenscheiben und Pasta verteilen.

Backbuch „Tartes“



Mein neues Backbuch zu Tartes

Vorankündigung eines neuen Backbuchs. Erscheint vermutlich im August 2015.

20 Backvariationen zu süßen, pikanten und süß-pikanten Tartes und Klassikern. Und zwei Grundrezepte für Teigzubereitung für den Tarte-Boden.

Etwa 60 Seiten, sehr viele Farbfotos

eBook-PDF und iBook

Jeweils € 3,99

Speck-Erdbeer-Tarte



Bei Zimmertemperatur leicht flüssig

Eine Tarte, bei der ich die Kombination Süß und Pikant ausprobiere. Erdbeeren und aromatischer Safran-Honig für die Süße, und Speck und eine Käsemischung von Mozzarella, Parmesan und Gouda für das Pikante.

Die Tarte ist eine interessante Mischung aus süßen und pikanten Aromen.

Mein Rat: Unbedingt im Kühlschrank gut erkalten lassen. Bei Zimmertemperatur ist die Füllung leicht flüssig – vermutlich wegen des Saftes der Erdbeeren.

Zutaten:

Für den Teig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- 100 g geriebener Gouda
- 30 g geriebener Parmesan
- 1 Mozzarellakugel (125 g)
- 500 g Erdbeeren
- 2 EL Akazien-Safran-Honig

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Speck und Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Erdbeeren putzen und kleinschneiden.

Eine Pfanne ohne Fett auf der Herdplatte erhitzen und Speck darin einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen, in eine Schale geben und abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Gouda, Mozzarella und Parmesan dazugeben. Dann Speckwürfel. Ebenfalls Erdbeerstückchen. Honig dazugeben. Alles gut verrühren. Füllung in den Tarte-Boden in der Spring-Backform geben und verteilen.

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



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backformboden auf das Kuchengitter geben. Im Kühlschrank für 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Pfirsich-Schokolade-Chili-Tarte



Schmeckt ungewöhnlich – für Genießer von Süß+Scharf

Süße Tarte? Pikante Tarte? Beides. Diese Tarte ist wirklich nur für Genießer, die die Kombination Süß-Scharf mögen. Die Tarte ist sehr schmackhaft, und die Schokolade unterstreicht diesen Geschmack noch im Hintergrund.

Ich wollte eine solche Tarte schon seit längerem zubereiten, süß und scharf, mit Obst und Chili. Was bei Bratensaucen möglich ist, muss eben auch bei einer Tarte möglich sein.

Was zu Obst und Chili passt, ist eben ein wenig Schokolade. Ich verwende eine Tafel Alpenmilch-Schokolade, reibe sie in der Küchenmaschine grob und gebe sie in die Füllung.

Mein Rat: Tarte sehr gut 1–2 Stunden abkühlen lassen. Ich habe bei Rührkuchen, dem ich geschmolzene oder geriebene Schokolade in den Rührteig hinzugegeben habe, schon die Erfahrung gemacht, dass diese Kuchen gern noch einen leicht flüssigen (Schokoladen-)Kern haben. Auch bei dieser Tarte ist die Füllung nach dem Backen noch recht lange sehr weich, weshalb die Tarte eine lange Zeit zum Erkalten braucht. Auch wegen der Schokolade in der Füllung habe ich diese Tarte länger als

üblich gebacken, nämlich 40 Minuten.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 6 halbe Pfirsiche (Dose)
- 100 g Schokolade
- 2 TL Pul biber
- 100 g Zucker
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

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

Pfirsiche auf einem Schneidebrett in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Schokolade in der Küchenmaschine grob reiben und ebenfalls in die Schüssel geben.

Pul biber dazugeben. Alles gut vermengen.

Pfirsich-Schokolade-Masse zur Eier-Sahne-Masse geben und alles mit dem Backlöffel gut verrühren.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Füllmasse in den Tarte-Boden in der Spring-Backform geben und gut verteilen.

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



Schokolade und Chili machen die Oberfläche leicht dunkel

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig auf das Kuchengitter geben. Etwa 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Reis-Sauerkirsch-Tarte



Sehr lecker

Eine süße Tarte mit Milchreis und Sauerkirschen, für die ich erstmals keine Eier für die Bindung der Füllung verwende, sondern Puddingpulver.

Im Grunde kann man auf diese Weise auch eine Tarte ohne Backen zubereiten – vom Tarteboden abgesehen, der muss natürlich vorher für 30 Minuten in den Backofen. Aber hat man gekochtes Obst, bereitet man Pudding zu, vermischt ihn mit dem Obst, gibt die Füllung in den gebackenen Tarteboden und lässt den Pudding und somit die Füllung einige Stunden im Kühlschrank erstarren.

Ich habe die Tarte jedoch im Ganzen wie jede andere Tarte im Backofen gebacken. Einmal wegen des Tartebodens. Dann wegen der Füllung, denn die Aromen sollen sich beim Backen schließlich noch verbinden. Und auch einer hellgelben Puddingmasse steht ein wenig Bräune vom Backen ganz gut.

Ich habe normales Puddingpulver für die Füllung verwendet und den Pudding anleitungsgemäß mit Milch zubereitet. Vielleicht könnte man dazu wie in diesem Fall auch den Saft der

Sauerkirschen verwenden und den Pudding damit zubereiten. Man bekäme eine schöne, rote Tarte. Ob aber die (Mais-)Stärke auch mit Obstsaft fest abbindet, habe ich noch nicht ausprobiert, man müsste es probieren.

Ein normaler Pudding – mit einem Päckchen Puddingpulver mit 500 ml Milch zubereitet – ist eine wackelige Sache. Und er ist schon gar nicht schnittfest. Mein Rat: Die Puddingmasse für die Bindung und Stabilität der Füllung mit zwei Päckchen Puddingpulver, aber der Milchmenge für eines zubereiten. Die Masse wird sehr zähflüssig, fest und kompakt.

Die Puddingmasse bekommt nur wenig Zucker, die Säure der Sauerkirschen soll noch zu schmecken sein.

Die Puddingmasse für einen normalen Pudding soll in kalte Schalen gegeben werden und im Kühlschrank einige Zeit gut erkalten. Mein Rat: Die Tarte mit Pudding zur Bindung und Stabilität der Füllung nach dem Backen erst bei Zimmertemperatur etwas abkühlen lassen, dann 1–2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Die Puddingmasse ist dann fest und stabil und die Tarte lässt sich gut schneiden.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 125 g Milchreis
- 350 g Sauerkirschen (Glas)
- 2 Päckchen Vanillepudding
- 1 l Milch
- 100 g Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Backzeit 30 Min.

500 ml Milch in einem kleinen Topf erhitzen, Milchreis

dazugeben und verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 35 Minuten gar ziehen lassen. Danach in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. In eine Schüssel geben und gut erkalten lassen.

Sauerkirschen in ein Sieb geben und dann in eine Schüssel.

Etwas Milch von 500 ml in eine Schale geben, Puddingpulver dazugeben und gut verrühren. Restliche Milch in einem kleinen Topf erhitzen, dann vom Herd nehmen. Zucker dazugeben und darin auflösen. In der Milch aufgelöstes Puddingpulver dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Nochmals auf dem Herd unter Rühren zum Kochen bringen und etwas erkalten lassen. Die Masse soll nicht zu stark erkalten, sonst wird sie zu dickflüssig und zäh.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Milchreis in eine große Schüssel geben. Sauerkirschen dazugeben. Dann die Puddingmasse. Mit einem Back- oder Kochlöffel sehr gut vermischen.

In den Teig in der Spring-Backform füllen und mit dem Löffel gut verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Gut erkalten lassen

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig auf das Kuchengitter heben. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten abkühlen lassen. Dann für 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben und erkalten lassen.

Zitronen-Tarte



Leicht bräunliche Oberfläche durch den hinzugegebenen Zimt

Diesmal eine süße Tarte mit Zitronen. Ich finde beim Recherchieren desöfteren Rezepte für solche Tartes, bei denen für die Stabilität und Festigkeit der Füllung Gelatine verwendet wird. Ich gehe einen anderen Weg und verwende einfach Eier für entsprechende Bindung.

Mein Rat: Nur zwei Zitronen verwenden. Nach dem Backen hat sich erwiesen, dass dies ausreicht. Ich hatte zuvor geplant, den Saft von vier Zitronen zu verwenden. Aber die Füllung ist mit Sahne und Zitronensaft von zwei Zitronen schon flüssig genug. Und aufgrund der verwendeten Zitronen verträgt diese Füllung wirklich mehr Zucker, als man gewöhnlich für süße Tartes verwendet.

Beim Backen zieht ein herrlicher Zitronenduft durch die Küche.

Die Tarte hat einen zitronig-fruchtig-sauren Geschmack.

Und diese Tarte macht süchtig.

Zutaten:

Für den Teig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g Zucker
- 2 Bio-Zitronen
- 1 TL Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Zucker ebenfalls hinzugeben. Alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Zitronenschale von zwei Zitronen auf einer feinen Küchenreibe abreiben und dazugeben. Zitronen auspressen und Zitronensaft dazugeben. Zimt hinzugeben. Verrühren und in die Spring-Backform mit dem Teig geben.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Zitronig-fruchtig-sauer

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Boden der Backform auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Birne-Tee-Tarte



Schmackhafte, sehr saftige Tarte

Für Pfingsten habe ich eine süße Tarte mit Birnen und Tee mit Heidelbeer- und Granatapfelsaft gebacken.

Ich habe wieder wie vor kurzem mit diesem Tee etwas zubereitet. Ich reduziere 1 l Tee auf eine Menge von 100 ml, dass man einen etwas sämigen Sirup erhält. Diesen verwende ich anstelle von Sahne in der Füllung. Außerdem gare ich die kleingeschnittenen Birnen noch etwas in Tee, damit sie dessen Aroma annehmen. Aufgrund des verwendeten schwarzen Tees ergibt sich auch die leicht dunkle Farbe der Tarte.

Bei der Zubereitung des Hefeteigs für die Tarte verweise ich auf das Grundrezept dafür.

Das Ergebnis ist eine fruchtige, saftige Tarte.

Zutaten:

- [Grundrezept Hefeteig](#)
- 5 Birnen (etwa 700 g)
- 1,1 l schwarzer Tee mit Heidelbeer- und Granatapfelsaft

- 100 g Zucker
- 1/2 Bio-Zitrone (Schale)
- 5 Eier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 30 Min.

1 l Tee in einem kleinen Topf erhitzen und unzugedeckt bei hoher Temperatur etwa 20 Minuten auf 100 ml reduzieren.

Währenddessen jeweils Birnenstiel entfernen, Birne schälen und vierteln. Kerngehäuse entfernen. Birne in kleine Stücke schneiden. 100 ml Tee in einem kleinen Topf erhitzen, Birnenstücke dazugeben und einige Minuten darin garen. In ein Küchensieb geben und Birnenstücke erkalten lassen.



Vor dem Backen

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eier in eine Schüssel aufschlagen. Zucker dazugeben. Birnenstücke hinzugeben. Ebenfalls den reduzierten Tee. Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und ebenfalls hinzugeben. Alles gut verrühren. Füllung in die Spring-Backform mit dem Teig geben und verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Schöne, abgekühlte Tarte, etwas dunkel

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und Rand der Spring-Backform lösen. Tarte 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Süße Pfannkuchlein



Feine, diesmal süße Küchlein

Dies ist reine Resteverwertung. Ich hatte noch einen Rest der Füllung der Tarte vom Wochenende übrig. Damit bereite ich einfach süße Küchlein in der Pfanne zu.

Da die Füllung der Tarte schon recht flüssig war, bekommt der Rest noch einzusätzliches Ei für Bindung.

Mein Rat: Unbedingt Eierreinge für die Küchlein in der Pfanne für etwas Stabilität verwenden. Sonst hat man nur ein Eier-Reis-Gemisch in der Pfanne und dann auf dem Teller.

Der besseren Verständlichkeit halber liste ich aber die Zubereitung des Teigs und der Küchlein im Ganzen auf.

Zutaten:

- 80 g Milchreis
- 250 ml Milch
- 1 halber Pfirsich (Dose)
- 25 g Zucker
- 2 Eier
- 50 ml Sahne

- Bio-Zitrone (Schale)
- Zimt
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 50 Min.

Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis hinzugeben, verrühren und Topf von der Herdplatte nehmen. Zugedeckt bei sehr geringer Temperatur auf der Herdplatte 30 Minuten garen lassen.

Pfirsich erst in Spalten schneiden, diese dann quer dritteln.

Eier in eine Rührschüssel geben. Sahne und Zucker dazugeben und alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Milchreis dazugeben. Ebenso Pfirsichstücke. Etwas Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und hinzugeben. Etwas Zimt hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren.

Öl in einer Pfanne hoch erhitzen, zwei Eierringe hineinstellen und diese jeweils mit einem Viertel der Küchleinmasse füllen. Auf mittlere Temperatur herunterschalten und Küchlein etwa 5–6 braten. Eierringe herausnehmen, Küchlein vorsichtig mit einem Pfannenwender wenden und Eierringe wieder darüber geben. Küchlein nochmals bei mittlerer Temperatur 5–6 Minuten braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen.



Kein Foto für das Poesiealbum

Weitere zwei Küchlein in der gleichen Weise zubereiten. Auf den Teller geben und servieren.

Reis-Pfirsich-Tarte



Schmackhafte, fruchtige Tarte

Für den Sonntag habe ich passend eine süße Tarte mit einer Füllung aus Reis und Pfirsich gebacken. Verfeinert mit etwas Zitronenschalen-Abrieb und Zimt.

Ich habe beim Recherchieren mehrere Rezepte gefunden, in denen Gelatine oder auch Puddingpulver zum Festigen der Füllmasse verwendet wird. Ich verwende dafür nur Eier. Süße Tartes schmecken zwar lauwarm sehr gut. Bei diesem Rezept jedoch der Rat: Die Tarte sehr gut abkühlen lassen, zumindest 1–2 Stunden. Die Eier sind das Einzige, das Bindung gibt. Und in warmem Zustand kann die Tarte leicht zerfallen.

Ich backe den Hefeteig wieder vor, da er während der Backzeit der Tarte vermutlich nicht durchbacken würde. Zudem soll er etwas stabil sein, um die doch recht flüssige Füllmasse einzufüllen. Die Backform kann man einfetten, oder auch Backpapier verwenden, wie man es in diesem [Onlineshop](#) bekommt. Dort gibt es dann auch gleich die passenden Küchen-Handtücher zum Reinigen der Finger nach der Zubereitung.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- $\frac{1}{2}$ TL Zucker
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 250 g Milchreis
- 1 l Milch
- 4 halbe Pfirsiche (Dose)
- 100 g Zucker
- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Schale)
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std.
30 Min. | Backzeit 1 Std.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Zucker und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und Teig darauf mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 4–5 cm hohen Rand ausziehen.

Backform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Backform aus dem Backofen nehmen und Kuchen in der Backform auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis hinzugeben, verrühren und Topf von der Herdplatte nehmen. Zugedeckt bei sehr geringer Temperatur auf der Herdplatte 30 Minuten garen lassen.

Pfirsiche erst in Spalten schneiden, diese dann quer dritteln.

Backofen auf 160 °C Umluft erhitzen. Eier in eine Rührschüssel geben. Sahne und Zucker dazugeben und alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Milchreis dazugeben. Ebenso Pfirsichstücke. Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und hinzugeben. Zimt hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren.

Füllmasse in die Backform geben und verteilen.

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



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen, Tarte mit einem langen Messer oder einem Pfannenwender vom Backform-Boden lösen und auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut auskühlen lassen.

Gulasch in süß-scharfer Sauce mit Maccaroni



Pasta mit Gulasch und viel schmackhafter Sauce

Das Gulasch wie gewohnt mit gleichen Anteilen Fleisch und Zwiebeln, diesmal etwas feiner mit Schalotten. Und natürlich einer Garzeit von 1 Stunde.

Eine orange Peperoni und eine grüne Jalapenö sorgen für Schärfe und auch Farbe.

Ich hatte noch etwas Whiskey-Rhabarber-Sirup von der Zubereitung der Rhabarbertarte übrig, den ich hier verwende. Er ist auch einfach zuzubereiten. Rhabarber schälen, kleinschneiden und in einem Topf in Butter andünsten. Mit Whiskey ablöschen, flambieren und zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Rhabarber mit dem Schaumlöffel herausheben und für Kuchen, Tarte oder Torte aufbewahren. Und den Whiskey-Rhabarber-Sirup für das Gulasch verwenden.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Gulasch
- 250 g Maccaroni
- 200 g Schalotten

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 orange Peperoni
- 1 grüne Jalapenö
- 6 cl Bourbon-Whiskey
- 50 ml Whiskey-Rhabarber-Sirup
- 300 ml Pfirsichsaft
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürzöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Lauchzwiebel, Peperoni und Jalapenö putzen. Gemüse in Ringe bzw. Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Gulasch und Gemüse darin einige Minuten kräftig anbraten. Mit Whiskey ablöschen und flambieren. Whiskey-Rhabarber-Sirup und Pfirsichsaft dazugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce mit Salz und wenig Pfeffer würzen und abschmecken.

Maccaroni in zwei tiefe Nudelteller geben und Gulasch mit Sauce darüber verteilen.

Rhabarbertarte



Fruchtiges, zitroniges Aroma

Für den Mai-Feiertag habe ich noch zeitlich passend diese Tarte zubereitet.

Ich koche oder backe sehr selten mit Rhabarber. Ich kann nicht erinnern, wann ich das letzte Mal etwas mit Rhabarber zubereitet habe. Dies ist meine erste süße Tarte, die ich zubereite. Die bisherigen Tartes sind ja gut gelungen, so dass ich dieses Mal eine süße Füllung zubereiten will.

Ich verwende wieder einen Hefeteig, da er gut zu Tartes passt. Der Hefeteig hat jedoch dieses Mal die Besonderheit, dass er vorgebacken wird. Normalerweise wird er ja bei einer pikanten Tarte zusammen mit der Füllung und der Masse zum Überbacken bei einer Temperatur von 200 Grad Celsius 30 Minuten gebacken. Aber Obst ist keine Zutat, die man bei dieser Temperatur so lange bäckt.

Wichtig ist auch, dass der vorgebackene Boden möglichst keine Risse oder Löcher aufweist. Die Füllung ist flüssiger als bei einer pikanten Tarte.

Die Tarte ist sehr schmackhaft und hat ein fruchtiges Zitronen-Aroma.

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- $\frac{1}{2}$ TL Zucker
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 600 g Rhabarber
- 80 g Zucker
- 8 cl Bourbon-Whiskey
- 130 g Zucker
- 100 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 50 ml Whiskey-Sirup
- $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Schale)
- 5 Eier
- 100 g weiße Schokolade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit 5 Min. | Backzeit 50 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Zucker und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens

aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Backform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Backform aus dem Backofen nehmen und Kuchen in der Backform auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Rhabarber putzen, schälen, in 2–3 cm lange Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zucker in einem Topf karamellisieren. Whiskey dazugeben und mit dem Zucker verrühren. Rhabarber dazugeben, alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 5 Minuten köcheln lassen. Rhabarber herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Whiskey-Sirup in eine Schale geben und aufbewahren.

Backofen auf 160 °C Umluft erhitzen. Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in einer Schale im Wasserbad schmelzen. Zucker, Sahne, Crème fraîche und Whiskey-Sirup in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und dazugeben. Eier dazugeben. Dann geschmolzene Schokolade unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzugeben. Rhabarber dazugeben, alles verrühren und in den vorgebackenen Boden in der Backform füllen.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und Rand der Spring-Backform ablösen. Tarte auf dem Bodenblech der Backform belassen oder mit einem großen langen Messer oder einem Pfannenwender vorsichtig vom Bodenblech lösen und auf das Kuchengitter geben. 1-2 Stunden gut abkühlen lassen.