

Backformen

Ich habe neue Backformen zur Verfügung und möchte dies kurz als neues Arbeitsgerätee vorstellen und mitteilen.



Spring- und Kranzbackform © Amazon

Ich habe vor einem halben Jahr ein Backformenset mit vier verschiedenen Backformen gekauft. Ich habe ein sehr preiswertes Set gewählt. Denn bei Backformen, für die man meistens Backpapier zum Backen verwendet und somit die Antihafbeschichtung nicht so sehr das Wesentliche ist, kann man im Grunde nicht viel falsch machen.

Bis auf einen Punkt. Die Spring- und Kranzbackform hat ein mechanisches Teil, und zwar den Verschluss der Backform. Das hatte ich zunächst nicht bedacht.

Nach einem halben Jahr war der Verschluss, der mit Nieten an der Backform befestigt ist und einen Klappverschluss hat, das erste Mal defekt. Die Nieten waren einfach beim Zuklappen des Verschlusses aus der Backform herausgebrochen.

Der Hersteller lieferte aufgrund der zweijährigen Gewährleistungspflicht Ersatz und schickte mir nicht nur die Spring- und Kranzbackform nochmals zu, sondern der Einfachheit halber das komplette Set. Eine Nachbarin von mir freute sich über die beiden anderen Backformen, die ich nun doppelt hatte und die ich ihr gern kostenlos überließ.

Nach weiteren zwei Monaten jedoch das gleiche Malheur. Beim Zuklappen des Verschlusses rissen die Nieten aus der Backform. Da ich nun eindeutig mit der Qualität dieser Backformen sehr unzufrieden war und ein erneuter Ersatz nicht viel gebracht hätte – in weiteren zwei Monaten wäre der Verschluss erneut defekt gewesen –, sagte ich dem Hersteller, ich wünsche eine Rückerstattung des Kaufpreises. Die Zurücksendung der Backformen war nicht notwendig, der Hersteller lehnte dies ab.

Ich habe nun für die Spring- und Kranzbackform nicht mehr in ein komplettes Backformenset investiert – Kastenbackform und Obstbodenbackform sind ja vorhanden und intakt –, sondern nur diese beiden Backformen zusammen in einem Zweierset gekauft. Und zwar von einem sehr bekannten Doktor in Bielefeld, dessen Firma ja bei Backformen, -zubehör und -waren einen guten Namen hat. Das Besondere an diesem Zweierset ist, dass der Hersteller fünf Jahre Garantie auf die Backformen, somit den Verschluss und auch die Antihafbeschichtung, gibt. Das dürfte eine ausreichend lange Zeit sein, in der die Backformen sicherlich durchaus funktionieren und ich damit schöne Kuchen, Tartes und Torten zubereiten und backen kann.

Ich stelle die beiden Backformen hier einmal mit einem Produktfoto des Herstellers vor. Und Sie dürfen gespannt sein auf weitere leckere und schmackhafte Backwaren.

Herzhafter Strudel mit Tofu, Feta, Tomate und Reis



Mit herzhafter Füllung

Mögen Sie Strudel? Diese gefüllten, gebacken Gebäckteile aus dem Backofen, die man sowohl herzhaft und pikant als auch süß zubereiten kann? Süß sind Sie Ihnen sicherlich bekannt, mit Obstbelägen jeglicher Art. Aber man kann sie auch herzhaft zubereiten, mit Zutaten, die man sonst für eine Gulaschssauce, ein Pesto oder eine ähnliche Zubereitung verwendet.

Für diesen Strudel wird ein fertiger Teig, der eigentlich für eine Quiche oder Tarte gedacht ist, vom Discounter verwendet. Ich habe aus Versehen einen runden Teig gekauft, normalerweise eignet sich ein rechteckiger Teig besser für einen Strudel. Aber auch mit einem runden Teig gelingt der Strudel.

Ich konnte aus den Angaben auf der Verpackung nicht entnehmen, welcher Art der Teig ist. Es ist kein Hefeteig und auch kein Blätterteig. Sondern ein anderer Teig, der hauptsächlich auf Weizenmehl beruht.

Als Würzung dient Paprikapulver und Cayennepfeffer. Dann natürlich noch Salz und eine Prise Zucker.

Hauptzutat für die Füllung ist Basmatireis, der verständlicherweise vorgekocht wird. Hinzu kommen noch Biotofu, Feta und Rispentomaten.

Beim fertig gebackenen Strudel tritt eine leichte Schärfe des Cayennepfeffers hervor. Und der verwendete Feta bringt eine leichte Säure durch die Lake, in die er eingelegt ist, mit. Alles in allem ein rundes, gelungenes Gericht.

Ein wenig mehr Flüssigkeit hätte die Füllung vielleicht gebraucht. Nehmen Sie einfach ein paar Rispentomaten mehr als in meinem Rezept angegeben. Oder beträufeln Sie die Füllmasse vor dem Einrollen mit etwas Olivenöl.

Wenn Sie diesen Strudel nur als Vorspeise für zwei Personen planen oder Sie haben nur wenig Appetit und wollen den Strudel nur als kleinen Snack vor dem Fernseher servieren, dann nehmen Sie nur die Hälfte der unten angegebene Zutaten. Also ein Strudelteig. Denn dann reicht ein halber Strudel pro Person. Gutes Gelingen!

Für 2 Personen:

- 2 runde Strudelteige (für Quiche/Tarte, Packung)
- 8 EL Basmatireis
- 200 g Biotofu
- 200 g Feta
- 6 Minirispentomaten
- 1/2 Topf Petersilie
- 2 TL Paprikapulver

- 1 TL Cayennepfeffer
- Salz
- Zucker
- 2 Eier

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 35 Min.
bei 170 °C Umluft*



Kross und knusprig gebacken

Reis in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.
Durch ein Küchensieb geben und somit das Kochwasser
abschütten.

Tofu und Feta in kleine Würfel schneiden und in eine Schale
geben.

Tomaten kleinschneiden und dazugeben.

Petersilie kleinwiegen und ebenfalls dazugeben.

Reis und restliche Zutaten in eine Schüssel geben. Mit

Paprika, Cayennepfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen und abschmecken.

Einen Teig auf dem Backpapier auf ein Arbeitsbrett legen.

Füllmasse an einer Seite des Teigs in länglicher Form auftragen und zu einer länglichen Rolle formen. Teig über der Rolle zusammenrollen. Dann die Enden des Teigs bzw. der Rolle einschlagen, damit der Strudel geschlossen ist.

Mit dem zweiten Strudel genauso verfahren. Beide Strudel mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.

Eier in einer Schale aufschlagen und verquirlen. Strudel auf der Oberseite mit den Eiern mit einem Backpinsel bepinseln.

Backblech mit den Strudeln die oben genannte Zeit bei der entsprechenden Temperatur auf mittlerer Eben in den Backofen geben.

Herausnehmen, jeweils quer in der Mitte halbieren, auf zwei Teller geben und servieren. Guten Appetit!

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]

Pikante Tarte mit viererlei Wurst

Passend zum Sonntag habe ich einmal eine pikante und herzhafte Tarte zubereitet. Mit einem Hefeteig. Und vier verschiedenen Wurstarten.

Für Rindfleisch: Wiener Würstchen.

Für Geflügel: türkische Geflügelwürstchen.

Für Schweinefleisch: Münchener Weißwürste.

Und für etwas ausgefallene Würste: Berner Würstchen mit Käse. Diese enthalten einen kleinen Anteil Hartkäse. Und werden traditionell mit gegartem Speck umwickelt in einer Packung angeboten, so dass ich den Speck mit verwendet habe.

[amd-zlrecipe-recipe:777]

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]

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]

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]

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]

Gemüse-Tarte

Sechs verschiedene Gemüse-Sorten. Leicht gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Dazu geriebener Gouda. Und für die Füllmasse als Eierstich Eier und Schlagsahne.

Nicht zu vergessen den schönen Hefeteig, der beim Backen schön aufgeht.

Das Resultat ist eine pikante, herzhaftete Tarte mit viel Gemüse, die sogar vegetarisch daher kommt, weil ich auf Würstchen oder Speck für die Tarte verzichtet habe.

[amd-zlrecipe-recipe:662]

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]

Spinat-Tarte

Eine herzhaft Tarte. Zubereitet mit viel frischem Blattspinat, der derzeit Saison hat.

Natürlich kommt auch eine große Menge frischer Knoblauch hinzu. Spinat braucht Knoblauch.

Der Hefeteig geht beim Backen schön auf. Der Spinat ist schön saftig. Und die Tarte hat einen leichten, leckeren Knoblauchgeschmack.

Insgesamt sieht die Tarte fast ein wenig wie eine Pizza mit Spinat und Käse aus. Und aus der Füllmasse könnte man durchaus auch einen Auflauf oder mit anderen Zutaten auch eine Pastete zubereiten.

Also insgesamt sehr lecker und empfehlenswert, die Tarte nachzubacken.

Des weiteren erfolgt einfach die Zubereitung der pikanten Tarte nach dem Grundrezept.

[amd-zlrecipe-recipe:646][amd-zlrecipe-recipe:646]

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]

Chicorée-Speck-Tarte

Ich habe die süße Tarte mit gemischtem Obst vom Wochenende aufgegessen, also wäre es an der Zeit, eventuell schon eine weitere Tarte zuzubereiten, eventuell schon für das kommende Wochenende.

Ich hatte Chicorée vorrätig. Und überlegte, was ich daraus zubereiten kann.

Als Salat zuzubereiten erschien mir als zu gewöhnlich, das macht ja eigentlich jeder.

Dann dachte ich daran, ein asiatisches Gericht aus dem Wok zuzubereiten, zu dem man auch gern Chicorée verwendet. Oder Chicorée mit Käse überbacken in einer Auflaufform im Backofen

zubereitet. Aber das hatte ich alles vor einiger Zeit schon einmal zubereitet und es war nichts neues.

Dann kam ich plötzlich auf die Idee, den Chicorée in der Küchenmaschine kleingehäckselt für eine herzhaft Tarte zu verwenden und in die Füllmasse zu geben. Zusammen mit etwas Bauchspeck, der für Würze sorgt. In etwa in Anlehnung an einen französischen Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck.

Als Käse gebe ich geriebenen Mozzarella in die Füllmasse.

Nun, die herzhaft Tarte ist gelungen, sie ist allerdings im Inneren noch ganz leicht flüssig, eines zusätzlichen Eies hätte es hier noch bedurft.

Der Bauchspeck gibt der Tarte Würze. Die Tarte schmeckt auch leicht salatig. Ich muss allerdings gestehen, dass die Tarte keinen eindeutigen, eigenen Geschmack hat und fast nach gar nichts schmeckt. Am ehesten tritt hier noch der Geschmack des Mozzarellas hervor.

[amd-zlrecipe-recipe:636]