

Ananas - Himbeer - Rhabarber - Kuchen

Sie kennen das Prinzip, mit einem gewöhnlichen Mürbeteig einen Boden zu backen. Diesen dann mit frischem, kleingeschnittenem Obst zu belegen. Und das Ganze dann mit einem Tortenguss zu übergießen, um dann den Kuchen und somit den Guss dann noch einige Zeit im Kühlschrank erhärten zu lassen.



Mit drei Obstsorten

Für diesen Tortenguss, der im Grund nichts anderes als Speisestärke ist, greift man ja gern bequemerweise auf diese kleinen Päckchen von namhaften Herstellern mit einer Portion eines Tortengusses für einen Kuchen zurück.

Das lässt sich auch anders bewerkstelligen. Für den Guss benötigt man nur Speisestärke. Und einen Obstssaft Ihrer Wahl. In diesem Fall ist es eine Packung mit Rhabarbersaft. Der Saft hat den Vorteil, dass er zusätzlich noch Fruchtigkeit und

Säure zum Kuchen hinzugibt, was diesen nochmals schmackhafter macht.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 3/4 frische Ananas
- 1 Schale Himbeeren (250 g)

Für den Guss:

- 500 ml Rhabarbersaft
- 5 gehäufte EL Speisestärke

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min.
| Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.*



Mit feinem Obstguss

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Diesen trocken, sozusagen ohne Belag, im Backofen ausbacken.

Strunk und Grünteil der Ananas abschneiden. Ananas schälen. Quer in dünne Scheiben schneiden. Diese wiederum in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Himbeeren dazugeben. Alles gut vermischen.

400 ml Rhabarbersaft in einem Topf erhitzen. Restlichen Saft mit Stärke in einer Schale mit dem Schneebesen verquirlen. Topf vom Herd nehmen. Saft-Stärke-Mischung dazugeben, mit dem Schneebesen vermischen und auf dem Herd nochmals unter Rühren zum Kochen bringen.

Obstmischung auf den Mürbeteig geben und gut verteilen. Guss vorsichtig auf die Obstmischung geben und verteilen.

Kuchen mindestens drei Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und -papier entfernen, Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Obstkuchen



Mit Äpfeln und Trauben

Sie haben sicherlich auch manchmal frisches Obst übrig, das Sie nicht mehr frisch aus der Hand essen wollen. Dann geben Sie es gemischt einfach in einen Obstkuchen.

Dazu bereiten Sie einfach einen Mürbeteig zu, den Sie in eine Obstkuchen-Backform ausdrücken. Darauf kommt die beliebige Obstmischung. Das Ergebnis ist je nach vorhandenem Obst ein anderes. Und schmeckt eben auch unterschiedlich, der eine Kuchen sehr gut, der andere Kuchen ... na ja.

In diesem Fall waren Äpfel und Trauben übrig. Geschält, geputzt, zerkleinert, vermischt – und ab damit auf den

Kuchenboden.

Für die Äpfel verwenden Sie übrigens beim Zerkleinern Limettensaft. Er verhindert, dass die Apfelstücke an der Luft oxidieren und braun werden.

Und für mehr Festigkeit und auch ein wenig für die Optik kommt vor dem Erkaltenlassen und Servieren noch ein Tortenguss aus Wasser und Stärke über das Obst. Eine weitere Funktion hat er nicht, er ist auch geschmacklich eher zu vernachlässigen.

Für 2 Personen:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 5 Äpfel
- 500 dunkle Trauben (1 Packung)
- 1 Limette (Saft)

Für den Tortenguss:

- 500 ml Wasser
- 40 g Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C



Fruchtig-süß und lecker
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eine Obstkuchenform mit etwas Öl mit dem Backpinsel
einstreichen.

Mürbeteig in die Backform drücken.

Limette ausdrücken und Saft in eine Schale geben.

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die
Viertel längs in dünne Scheiben schneiden und diese wiederum
quer in ganz kleine Stücke. In eine Schüssel geben.

Von Anfang an den Limettensaft über die Äpfel geben und die
Apfelstücke mit dem Saft vermischen. Wenn neue Apfelstücke
dazukommen, wiederum mit der Hand vermischen. Oder gern noch
eine zweite Limette auspressen und deren Saft zusätzlich
verwenden.

Trauben von den Stielen befreien und zu den Apfelstücken
geben. Alles gut vermischen.

Obstmasse auf den Mürbeteig geben, gut verteilen und ein wenig festdrücken.

Die oben angegebene Zeit in den Backofen auf mittlerer Ebene geben.

Kuchen herausnehmen.

Wasser in einen Topf geben. Stärke dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Einmal kurz aufkochen lassen und dabei gut umrühren.

Tortenguss mit einem Esslöffel vorsichtig über das Obst des Kuchens geben.

Kuchen am besten über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen. Und dann auch dort aufbewahren.

Vorsichtig aus der Backform nehmen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schwarze-Johannisbeeren- Birnen-Kuchen



Ich habe aus der Zubereitung des letzten Obstkuchens gelernt.
Dieses Mal habe ich keinen mürben Mürbeteig zubereitet, der leicht zerbröselt.
Sondern einen Tortenboden aus Toastbrotwürfeln und Margarine.



Als Füllung habe ich nur 500 g Birnen verwendet, und kein Kilo Obst.

Und für den Tortenguss nur 500 ml Flüssigkeit.

Und ausreichend Speisestärke zum Binden.

Und so gelingt dann auch ein sehr guter Obstkuchen.

Mein Discounter hatte leider keinen Birnensaft zur Auswahl, so dass ich keinen reinen Birnenkuchen zubereiten konnte. Aber ich bin der Meinung, der dunkle Schwarze-Johannisbeeren-Nektar für den Tortenguss macht sich geschmacklich auch gut für den Kuchen.

Für den Boden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 5 Birnen (etwa 500 g)

Für den Tortenguss:

- 500 ml Schwarzer-Johannisbeeren-Nektar
- 50 g Speisestärke

Für das Topping:

- einige Nüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Nüsse in einer Küchenmaschine fein häckseln.

Kuchenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stengel der Birnen entfernen. Birnen schälen, längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Viertel in sehr feine Scheiben schneiden.

Birnenscheiben auf den Kuchenboden geben und gut verteilen.

Nektar in einen Topf geben. Stärke dazugeben und gut mit dem Schneebesen verquirlen. Nektar erhitzen und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Tortenguss über die Birnenscheiben verteilen.

Kuchen über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Am Tag darauf Backform und Backpapier entfernen.

Nüsse darüber verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Erdbeer-Trauben-Kuchen



Die Idee war gut. Die Umsetzung jedoch nicht.

Ich dachte an einen schönen, leckeren, frischen Sommer-Kuchen. Mit viel frischem Obst.

Ich hatte Erdbeeren und Trauben vorrätig.

Als Boden hatte ich mich für einen Mürbeteig entschieden.

Und der Tortenguss sollte aus rotem Merlot bestehen, mit Stärke aufgekocht.

So weit, so gut.

Es stellte sich jedoch heraus, dass die 500 g Erdbeeren und die 500 g Trauben zusammen viel zu viel waren für den Kuchen. Und sich auf dem Mürbeteig auftürmten. Eine Obstsorte hätte für den Kuchen völlig ausgereicht.

Der Mürbeteig entsprach auch nicht so meinen Vorstellungen, denn er war sehr bröselig, ähnlich wie zerkleinerter Butterkeks.

Und der Merlot erhielt dann leider etwas zu wenig Stärke, so dass er auch über Nacht im Kühlschrank als Tortenguss nicht so richtig fest und kompakt wurde, sondern eher geleeartig blieb.

Also, kein richtiger Erfolg.

Das Ergebnis ist eher ein Dessert: Obst-Salat mit krümeligem Mürbeteig und Rotwein-Gelee.

Wenn Sie das Rezept für den Sommer-Kuchen zum Erfolg bringen wollen, machen Sie bitte folgendes:

a) Verwenden Sie einen industriell gefertigten Torten-Boden, also einen Biskuit-Boden. Oder eventuell auch einen Boden aus Toastbrot oder Butterkeks mit Margarine. Grundrezepte für die beiden letzteren Böden finden Sie in meinem Foodblog.

b) Verwenden Sie nur 500 g Obst, kein ganzes Kilo, das ist zuviel.

c) Und geben Sie in den Rotwein für den Tortenguss ruhig noch einen weiteren Esslöffel Speisestärke hinzu und kochen Sie ihn kräftig auf. So gehen Sie sicher, dass der Tortenguss gut abbindet und Stabilität bietet.

Auf diese Weise gelingt Ihnen der Kuchen sicherlich gut.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 500 g Erdbeeren
- 500 g weiße Trauben

Für den Tortenguss:

- 500 ml Merlot
- 2 gehäufte EL Speisestärke

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
| Wartezeit mind. 4 Stdn.*



Mürbeteig nach dem Grundrezept bei 170 °C Umluft 30 Minuten im Backofen backen.

Erdbeeren und Trauben putzen. Erstere längs vierteln, letztere längs halbieren. In eine Schüssel geben und vermischen.

Obst auf dem gebackenen Mürbeteig in der Backform verteilen.

Merlot in einen Topf geben, Speisestärke dazugeben, mit dem Schneebesen gut verquirlen und erhitzen. Kurze Zeit unter Rühren erhitzen und aufquellen lassen.

Tortenguss über dem Obst verteilen.

Kuchen über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag stückweise anschneiden und servieren.
Guten Appetit!

Bananenkuchen

Ich habe zuerst im Internet nach einem Rezept für einen Bananenkuchen recherchiert. Ich fand eine ganze Menge Rezepte für einen Rührkuchen mit Bananen. In diesen Rezepten wurden jedoch nur etwa 2 Bananen verarbeitet. Ich hatte jedoch 6 Bananen vorrätig und wollte sie komplett als Kuchen verarbeiten.



Schöner, einfacher Obstkuchen

Ich bin dann einfach dazu übergegangen, ein eigenes Rezept zu kreieren. Eine Art Obstkuchen. Der sowohl vom Backofen als auch vom Kühlschrank zubereitet wird.

Als erstes kommt der Kuchenboden dran. Ein gewöhnlicher Mürbeteig, den ich eine halbe Stunde im Backofen backe – Part

1.

Man kann es sich auch ganz einfach machen und einen industriell gefertigten, fertigen Tortenboden vom Discounter oder Supermarkt verwenden, das geht auch.

Dann kommt das Obst dran, das auch den Kuchenboden kommt, in diesem Fall sechs Bananen, quer kleingeschnitten in dünne Scheiben, und natürlich werden die Bananenscheiben nicht mitgebacken, sie kommen „roh“ auf den Kuchenboden, sie sind ja schon sehr reif und weich – Part 2.

Dann kommt noch der Tortenguss dran. Was ist ein industriell gefertigter Tortenguss aus der Packung anderes als Stärke, in diesem Fall Maisstärke, und Wasser? Nichts anderes. Und da Bananen und Schokolade immer gut zusammenpassen – man denke da an die bekannte Eisvariation Bananasplit –, wird dies ein Kakao-Tortenguss, der gleich noch etwas Geschmack an den Kuchen abgibt – Part 3.



Mit leckerem Crunch

Und last but not least kommt noch etwas Crunch auf den Kuchen obenauf, um ihn sozusagen abzurunden. Ich hatte noch einen Beutel Erdnüsse mit Wasabi-Hülle vorrätig, die ich einfach in der Küchenmaschine fein gehäckselt habe – Part 4.

Fertig ist ein frischer und leckerer Obstkuchen. Aus eigener Kreation.

Für den Kuchenboden:

- 300 g Mehl
- 150 g Margarine
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Ei

Für den Belag:

- 6 Bananen

Für den Tortenguss:

- 500 ml Wasser
- 40 g Maisstärke
- 2 EL Kakao

Für das Topping:

- 50 g Erdnüsse mit Wasabi-Hülle (Packung)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
| Wartezeit einige Stunden*



Mit feinem Kakaoguss

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zutaten für den Kuchenboden in eine große Schüssel geben. Alles gut mit der Hand vermengen und einen kompakten Teig daraus zubereiten. Zu einer Kugel formen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backpapier in einer Spring-Backform ausbreiten.

Teig hineingeben, mit den Händen gut ausdrücken und einen Rand hochziehen.

Kuchenboden auf mittlerer Ebene im Backofen 30 Minuten backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Parallel dazu Bananen schälen, putzen, quer in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Bananen auf den Kuchenboden geben und gut verteilen.

Wasser in einen Topf geben. Stärke dazugeben und mit dem Schneebesen verquirlen.

Auf dem Herd unter Rühren zum Kochen bringen.

Kakao dazugeben. Alles gut verrühren und kurz köcheln lassen.

Tortenguss auf die Bananen geben und verteilen.

Kuchen einige Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Erdnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen.

Erdnüsse darüber verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Datteln-Torte

Ich muss mich bei meiner Leser-Gemeinde entschuldigen.

Fünf Tage keine Rezepte.

Ich muss diese alle nachreichen.

Aber ich hatte am Donnerstag eine Gerichtsverhandlung vor dem Sozialgericht, auf die ich mich vorbereiten musste.

Ich habe die Klage gewonnen. Das Sozialgericht hat einen Bescheid einer Behörde, der nicht rechtmäßig war, wieder aufgehoben.

Eine gewonnene Klage verschafft Selbstvertrauen.

Ich kann nun bei jeder neuen Anfeindung sagen, „ich habe einen

guten Rechtsanwalt!“. □

Hier nun ein leckeres Rezept für eine Dattel-Torte.

[amd-zlrecipe-recipe:1105]

Obstkuchen mit Guss

Dies ist nicht die feine Art, einen leckeren Obstkuchen bei diesen tollen, sommerlichen Hitzetemperaturen zuzubereiten.

Entweder bereitet man einen Tortenboden zuhause im Backofen zu. Das mache ich nicht, weil ich derzeit kein Rezept für diese Zubereitung habe und einen üblichen Tortenboden noch nie zubereitet habe.

Dann sollte man einfach einen fertigen, industriell hergestellten Tortenboden beim Discounter oder Supermarkt kaufen.

Ich habe es jedoch anders gemacht. Da ich einen normalen Obstkuchen zubereiten will, für den ich das Obst nicht im Backofen mitbacke, sondern nur kleingeschnitten auf den Kuchenboden auflege, dann mit einem Tortenguss übergieße und diesen dann im Kühlschrank erstarren lasse, habe ich einfach einen Mürbeteigboden in einer Spring-Backform gebacken.

Aber nur um einen Mürbeteig zu backen den Backofen 60 Minuten auf 180 Grad Celsius laufen zu lassen, ist schon ein wenig eine Stromverschwendung.

Man macht es sich doch einfacher, wenn man einen fertigen

Tortenboden kauft. Dann geht es auch schneller.

Für das Obst habe ich 2 kg sehr reife Obstsorten verwendet. Mango, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen, Birnen.

Die Mango war so überreif, dass ich das Fruchtfleisch zu einem Mousse püriert habe und statt normalem Wasser für den Tortenguss verwendet habe.

Es gelingt ein herrlich fruchtiger, für die derzeitige Temperaturen gut passender und schmeckender Obstkuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:403]