

Quark-Bananen-Kuchen



Exzellenter Kuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 6 Bananen
- 500 g Quark
- 200 ml Milch
- 2 EL Vanillezucker
- 4 gehäufte EL Speisestärke

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Leckerer Bananengeschmack

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in schmale Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Quark in eine Schüssel geben. Milch dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Vanillezucker und Speisestärke dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

Bananen dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Masse auf den Mürbeteig in der Spring-Backform geben und verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen

und Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Schweineleber mit geschmorten Cherry-Tomaten in Vanille- Szechuanpfeffer-Sauce auf Langkornreis



Mit rosé gegarter Schweineleber

Eine schöne Kreation mit Schweineleber.

Dazu eine etwas ausgefallene Sauce. Mit echtem Vanillezucker, Szechuanpfeffer, Limettensaft und -schalenabrieb und Balsamicoessig.

Man schmeckt den Vanillezucker gut heraus, er gibt der Sauce den gewissen Pfiff. Der Szechuanpfeffer, der ja eigentlich kein richtiger Pfeffer ist, verleiht der Sauce eine gewisse Fruchtigkeit. Säure kommt durch die Limette und den Balsamicoessig hinzu.

Die Cherrytomaten schmelzen in der Sauce leicht und binden diese dadurch ein wenig ab.

Die kleingeschnittene Leber zum Schluss nur kurz – also wenige Minuten – mitgaren, denn ansonsten wird sie durch langes Garen zu hart und fest.

Als Beilage gibt es einfachen, aber leckeren Langkornreis dazu.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Schweineleber
- 2 Schalotten
- 4 Lauchzwiebeln
- 400 g Cherry-Tomaten
- 2 TL Szechuanpfeffer
- 1 Bio-Limette (Saft und Abrieb)
- 4 EL Vanillezucker
- 4 EL Balsamicoessig
- Salz
- Olivenöl
- 1 Tasse Langkornreis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.



Sehr lecker und schlotzig

Zubereitung:

Schalotten und Lauchzwiebeln putzen, schälen und kleinschneiden. Lebern grob zerkleinern. Tomaten vierteln. Jeweils in in eine Schale geben.

Schale der Limette auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Limette auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Szechuanpfeffer in einem Mörser fein mörsern.

Reis in einen Topf geben, die dreifache Menge Wasser dazugeben, leicht salzen und bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen. Zucker dazugeben. Mit dem Essig ablöschen. Schalotten und Lauchzwiebeln dazugeben und einige Minuten andünsten. Tomaten dazugeben und einige weitere Minuten garen. Mit Szechuanpfeffer und dem Saft und Abrieb der Limette würzen. Salzen. Zugedeckt bei geringer

Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Leber dazugeben und noch einige Minuten garen. Alles vermischen. Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Lebern mit dem Gemüse und der Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kokosnuss-Pudding mit Thymian

Sie sind der Meinung, diese Zutaten passen nicht in einen süßen Pudding? Bereiten Sie ihn zu und überzeugen Sie sich des Gegenteils.



Ungewöhnlich, aber lecker

Der Pudding mag zwar ungewohnt schmecken. Aber er schmeckt. Und zwar recht gut.

Er hat einen leichten Geschmack nach Kokosnuss, der von der verwendeten Kokosnussmilch herrührt. Und der frische Thymian bringt dann noch ein weiteres, ganz ungewohntes Aroma mit sich.

Im Hintergrund schmeckt man dann noch eine Vanillenote, denn ich gebe selbst hergestellten, echten Vanillezucker in den Pudding.

Da es einige Abweichungen zum Grundrezept eines Puddings gibt, liste ich Zutaten und Zubereitung einmal komplett auf.

Für 3 Personen:

- 500 ml Kokosnussmilch
- 1/2 Portion frischer Thymian (etwa 10 g)
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL echter Vanillezucker
- 2 Eigelbe

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Kochzeit 3 Min.
| Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.*

Blättchen der Thymianzweige abzupfen und in eine Schale geben.

Eier aufschlagen und in zwei Schalen trennen.

Zu den Eigelben Speisestärke und Zucker geben. Etwas Kokosnussmilch dazugeben. Alles mit dem Schneebesen verquirlen.

Restliche Milch in einem Topf auf dem Herd erhitzen. Wenn sie kocht, von der Herdplatte nehmen, restliches Eigelb-Stärke-Zucker-Gemisch dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Nochmals auf die Herdplatte geben, unter Rühren zum Kochen bringen und wieder herunternehmen. Thymian unter die

Puddingmasse mischen.

Pudding auf drei Puddingformen füllen. In den Kühlschrank geben.

Puddinge herausnehmen, jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen und servieren. Guten Appetit!

Pudding mit Vanille und Basilikum

Sie denken, diese beiden Zutaten passen nicht zusammen und in einen Pudding? Probieren Sie es aus. Sie werden überrascht sein. Der Pudding schmeckt ausgesprochen gut.



Sehr leckerer Pudding

Verwenden Sie auf alle Fälle selbst hergestellten Vanillezucker für den Pudding. Er hat damit ein sehr schönes Vanillearoma. Vanillezucker bereiten Sie einfach in einem kleinen Vorratsglas zu, in das Sie die halbierte und ausgekratzte Schote einer Vanillestange zusammen mit Zucker geben. Das lassen sie einige Wochen sozusagen ziehen.

Der frische Basilikum verleiht dem Pudding ein zusätzliches sehr frisches und leicht krautiges Aroma.

Wer sagt denn, dass solche Zutaten nicht zusammenpassen?

Für den Pudding:

- [Grundrezept](#)

Echten Vanillezucker verwenden!

Zusätzlich:

- 1/2 Topf frischer Basilikum

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.

Blätter des Basilikums abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten. Echten Vanillezucker dazu verwenden.

Nach dem Kochen die kleingeschnittenen Basilikumblätter in die Puddingmasse geben, unterheben und vermischen. Nicht mehr mitkochen!

Puddingmasse in Puddingformen füllen und mindestens drei Stunden in den Kühlschrank geben.

Jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen und

servieren. Guten Appetit!

Bananenbrot

Backen Sie gerne Brot? Auch ausgefallene Brotarten? Ich selbst backe so gut wie nie Brot. Es wird bei mir zu selten gegessen und somit zu schnell trocken. Die wenigen Schrippen, die ich meistens zuhause vorrätig habe, reichen mir aus.



Gelungenes Bananenbrot

Aber dieses Bananenbrot hat mich dann doch angesprochen. Und ich hatte reife Bananen zuhause vorrätig.

Nach dem Backen und ersten Anschneiden kann ich Ihnen den Rat geben, die Bananen nicht zu pürrieren, also keinen sämigen, fast flüssigen Brei aus den Bananen zu machen. Zerdrücken Sie die Bananen mit der Gabel in einer Schüssel und lassen Sie sie

grob und stückig. Das macht das Brot schmackhafter.

Aber an sich bin ich mit dem Ergebnis sehr zufrieden.

Für 1 Brot (10 Stücke):

- 3 reife Bananen
- 80 ml Öl
- 110 g Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Weizenmehl
- 1 EL Schokoladenstreusel
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- etwas Butter für die Form

*Zubereitungszeit: 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min.
bei 160 °C Umluft*

Bananen schälen, zerkleinern und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zucker und Öl dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen verquirlen.

Mehl, Backpulver, Schokoladenstreusel, Salz und Zimt in eine Schüssel geben und vermischen. Öl-Zucker-Eier-Masse dazugeben und alles gut verrühren.

Bananen-Püree dazugeben und ebenfalls gut vermischen.

Kasten-Backform gut einfetten.

Teig in die Form geben und die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Bananenbrot aus dem Backofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Aus der Form nehmen. Auf eine Kuchenplatte geben und

stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Himbeer-Hafermilch-Pudding

Sie bereiten einen Pudding sicherlich mittlerweile auch blind zu und benötigen nicht mehr die Anleitung durch das Rezept. Mir geht es genauso.

Was braucht es denn zu einem guten Pudding? Einen halben Liter Milch. Davon ein wenig in eine separate Schale gegeben. Dann gibt man 2 Eigelbe, 2 Esslöffel Speisestärke und 2 Esslöffel Vanillezucker hinein und verquirlt alles gut mit dem Schneebesen.



Nicht ganz formstabil, vermutlich zu viel Flüssigkeit
Die größere Menge an Milch erhitzt man in einem Topf auf dem Herd, nimmt den Topf von der Herdplatte, gibt die oben

angegebene Mischung aus der Schale hinein, bringt alles unter Rühren mit dem Schneebesen nochmal zum Kochen, füllt die Masse in Puddingformen und gibt diese für ein paar Stunden in den Kühlschrank. Fertig ist das Dessert.

Ich habe diese Zubereitung bei diesen Puddingen nur insoweit abgewandelt, dass ich zum einen anstelle von tierischer Milch vegane Hafermilch genommen habe. Und ich habe noch ganze Himbeeren untergemischt, sozusagen als frische Fruchtbeigabe.

Sie können übrigens optisch sehr schöne Puddinge zubereiten, wenn Sie den Teil der Früchte, die in einen einzelnen Pudding kommen, einfach zunächst zuunterst in die Puddingform legen und die Puddingmasse dann darüber gießen. Beim Stürzen und dann Servieren der Puddinge ist es dann genau umgekehrt, die Früchte sind zuoberst und verleihen den Puddingen ein schönes Aussehen.



Mit Hafermilch statt tierischer Milch
Behalten Sie zum Anrichten und Servieren auch noch einige ganze Himbeeren zurück, das macht sich auf dem Dessertteller

bei einem Pudding immer sehr gut.

Für die Puddinge:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 1 l tierische Milch 1 l vegane Hafermilch verwenden

Zusätzlich:

- 125 g Himbeeren (1 Schale)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min. |
Verweildauer im Kühlschrank einige Stunden*

Zubereitung siehe in der obigen Einführung zu diesem Rezept oder einfach im Grundrezept nachlesen, wenn Sie es doch noch nicht ganz auswendig können.

Apfelkuchen mit Zimt und Vanillezucker

Jetzt in der Herbstzeit hat man meistens sehr viele Äpfel zuhause, die es ja im Sätsommer und dann eingelagert für den Herbst und Winter frisch von unseren Feldern auf den Tisch gibt. Deutschland ist ja ein Apfelland, dieses Obst hat bei uns große Tradition und wird sehr verbreitet angebaut.



Einfache Apfelverwertung

Was sagen Sie da einem Hamburger, der das Alte Land im Westen Hamburgs sozusagen vor der Haustür hat? Das größte zusammenhängende Obstanbaugebiet Europas? Vor kurzem habe ich sogar eine Wanderung durch das Alte Land bei herrlichem Sonnenschein und bestimmt 32 °C gemacht. Es ist beeindruckend, wie viele Apfelbäume es dort gibt. Geschätzt und hochgerechnet würde ich sagen, es ist bestimmt eine hohe 5-stellige Zahl an Obstbäumen, die dort wachsen und ihre Früchte tragen.

Zurück zum Kuchen. Wenn man nach einiger Zeit einige Äpfel hat, die merklich einschrumpfen, nicht mehr sehr saftig sind und auch braune Stellen aufweisen, dann ist es an der Zeit, schnell eine Verwertung für diese zu finden.

So geschehen bei diesem Rezept. Ich hatte tatsächlich etwa 10 Äpfel, die ich verwerten wollte bzw. musste. Ein normaler, eventuell sogar mit Streuseln gedeckter Kuchen mit Apfelspalten kam nicht in Frage, dazu waren es zu viele Äpfel. Ein anderes Kuchenrezept einer befreundeten Foodbloggerin, bei der ganze Apfelhälften, mehrfach längs eingeschnitten und auf

den Kuchenboden gelegt, verwendet werden, bot sich auch nicht an, auch hierfür war die Apfelmenge einfach zu groß.

Ich entschied mich dann einfach für folgendes: Ich habe die Äpfel nach dem Schälen, Putzen und Entfernen des Kerngehäuses einfach in schmale Spalten geschnitten. Und diese quer in ganz feine Stücke. Diese gab ich in eine Schüssel und habe sie kräftig mit Zimt und echtem Vanillezucker vermischt. Fertig war die Füllung für den Mürbeteig. Der Apfelkuchen hat zwar eine stattliche Höhe, lässt sich aber dennoch noch gut schneiden, ist kompakt und hält zusammen.

Also ein insgesamt leckeres Ergebnis. Und eine gelungene Resteverwertung.



Lecker und leicht süß
Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 10 Äpfel
- 3 TL Zimt
- 5 TL Vanillezucker
- 1 Zitrone (Saft)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C



Mit Zimt und Vanillezucker

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, putzen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in Spalten schneiden und diese quer in feine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Zimt und Zucker dazugeben und alles gut mit der Hand vermengen.

Füllmasse auf den Mürbeteig geben.

Die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Brownies

Ich hole diesen Beitrag von Ende Oktober jetzt Ende November nochmals hervor. Denn im Oktober fand das erste Testbacken für die Honigküchlein statt. Nun, Ende November, backt der Weihnachtsmann die finalen Plätzchen für den Versand an seine Schützlinge, die ihre Weihnachtsplätzchen noch vor Beginn der Adventszeit bekommen sollen.

--

Sie kennen sicherlich Brownies und haben schon diverse davon gebacken? Dann ist dieses Rezept natürlich nichts neues für Sie. Ich oute mich hier einmal: Es sind die ersten Brownies, die ich in meinem Leben gebacken habe. Als zweite Sorte Adventsplätzchen für die Familienangehörigen in der Adventszeit.

Gut, Schokoladen- oder Kakaokuchen habe ich schon diverse gebacken, und diese sind immer gut gelungen. Nicht aber diese kleinen Schokoküchlein, weltbekannt als Brownies.



Exzellente Brownies

Ich habe natürlich im Internet recherchiert, um ein gutes Rezept zu finden. Und bin auf der Website gutekueche.at auf dieses Rezept gestoßen. Es erschien mir einfach, aber gut. Und da ich die Plätzchen, die ich im November für die Familienangehörigen backen will, gerne vorher probieren und essen will, musste natürlich ein Testbacken her, damit ich dies bei diesen Brownies durchführen kann.

Und, ich muss sagen, die Brownies sind gut gelungen und schmackhaft. Ich wusste zwar nicht, was Zartbitterschokolade und Halbbitterschokolade bedeutet. Denn mein Discounter hatte nur Bitterschokolade mit 70 % Kakaoanteil. Und dann die gewöhnliche Vollmilkschokolade. Da dies ein erster Backtest ist, habe ich eine Tafel „Feinherb“ und eine Tafel „Alpenmilch“ gekauft. Okay, das ist sicherlich nicht bitter genug. Aber es reicht aus, um die Brownies zu testen. Und für die eigentlichen Advents-Brownies besorge ich dann doch eher Bitterschokolade. Dann werden die Brownies auch so richtig dunkelbraun, wie man sie aus der Werbung und aus Kochsendungen

kennt.



Beim nächsten Mal deutlich dunkler
Übrigens, was macht man, wenn ein Rezept einen Anteil von 85 g
ausweist? Die Tafel Schokolade aber 100 g Gewicht hat? Genau
abwiegen und portionieren? Nein, ich habe beide Tafeln im
Ganzen genommen. Und einfach einen Teil der Butter
weggelassen. Das Ergebnis ist dennoch gut geworden,

Für 18 Portionen:

- 85 g Zartbitterschokolade
- 85 g Halbbitterschokolade
- 170 g Butter
- 4 Eier
- 180 g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 140 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Fett zum Einfetten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C

Eine eckige Blechkuchenform/Springform oder auch eine große, rechteckige Auflaufform mit dem Backpinsel mit Fett einfetten.

Die Schokolade klein zerbrechen und in einen kleinen Topf geben. Die Butter dazugeben. Alles unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Puderzucker und Vanillezucker dazugeben. Alles schaumig rühren. Schokolade-Butter-Mischung tröpfchenweise dazu geben und alles gut verrühren. Schließlich das Mehl mit dem Salz dazugeben und ebenfalls alles gut verrühren.

Teig in die gefettete Back- oder Auflaufform geben und gut verteilen. Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

In kleine Rechtecke schneiden und in eine Schüssel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Apfelkuchen mit Vanillezucker und Zimt



Mit Vanillezucker und Zimt

Obstkuchen bereiten Sie sicherlich auch des Öfteren zu. Gerade jetzt in der Sommerzeit, in der viele Obstsorten wirklich frisch beim Händler zu bekommen sind. Äpfel gibt es ja das ganze Jahr über zu kaufen. Und da bereitet man eben einfach mal schnell einen Obstkuchen mit Äpfeln zu, wie man es das Jahr über sicherlich des Öfteren macht.

Bei diesem Kuchen habe ich die Äpfel aber nach dem Schälen und Entfernen des Kerngehäuses nicht in Spalten geschnitten und kreisförmig in zwei Kreisen auf dem Mürbeteigboden ausgelegt. Ich dachte mir, ich gehe einmal anders vor. Ich habe die Apfelviertel in der Küchenmaschine mit einem geeigneten Schneidewerkzeug in ganz feine Scheiben schneiden lassen. Diese kommen in eine Schüssel, dazu kommt Vanillezucker und Zimt, das Ganze wird kräftig mit der Hand durcheinander gemischt. Und so bekommt man einen feinen, wohlschmeckenden, aber sehr flachen Belag für den Mürbeteigboden. Und der Kuchen ist lecker!

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 8 Äpfel
- 6–8 TL Vanillezucker
- 2 TL Zimt

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



Einfacher, aber leckerer Apfelkuchen
Mürbeteigboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stiele der Äpfel entfernen. Äpfel schälen und in Viertel schneiden. Kerngehäuse entfernen. Durch eine Küchenmaschine geben und in sehr feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Vanillezucker und Zimt dazugeben und alles gut mit der Hand

vermischen.

Apfelfüllmasse auf den Mürbeteigboden geben, gut verteilen und Kuchen die oben beschriebene Zeit im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen, Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schokoladenmilchreis mit Vanillezucker



Mit wenigen, guten Zutaten
Sie gönnen sich sicherlich ab und zu auch einmal etwas Süßes.

Das macht ja jeder. Auch wenn es sich dann später bei den Kilogramm vom Körpergewicht auf der Waage zeigt. Aber bei Niedergeschlagenheit oder Trauer tut das gut. Oder wenn man sich für etwas Belohnen möchte. Es tut einfach der Seele gut.

Dieses Rezept ist nun wahrlich nicht besonderes. Milchreis haben Sie bestimmt schon einmal zubereitet. Es ist nur eine kleine Variante eines gewöhnlichen Milchreises, der mir sehr gut geschmeckt hat und den ich Ihnen deswegen nicht vorenthalten will.

Ich habe einfach in den gegarten Milchreis einige Esslöffel Schokoladenstreusel untergerührt. Diese schmelzen im heißen Milchreis und machen ihn schön schokoladig.

Und für zusätzliche Süße gebe ich noch einige Teelöffel selbst hergestellten Vanillezucker hinzu. Also mit Zucker und ausgekratzten, halbierten Vanilleschoten hergestellt, das alles muss einige Wochen in einem verschlossenen Glas ziehen. Und schon haben Sie leckeren Vanillezucker und können den industriell hergestellten Vanillezucker aus der Tüte in die Tonne treten. Und Sie werden es auch am Milchreis schmecken, sowohl Schokolade als auch Vanillezucker schmecken ...

Für 2 Personen:

- 250 g Milchreis
- 1 l Milch
- 4 EL Schokoladenstreusel
- 4 EL Vanillezucker

Zubereitungszeit: 30 Min.



Lecker schokoladig

Milch in einen Topf geben und erhitzen. Milchreis dazugeben. Alles einmal aufkochen. Milchreis gut durchrühren. Milchreis auf kleiner Temperatur zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

Schokoladenstreusel und Vanillezucker dazugeben und unterrühren.

Milchreis auf zwei Schalen verteilen.

Mit etwas Schokoladenstreuseln garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Kürbis-Blumenkohl-Tarte mit karameliisierten Kürbiskernen



Hervorragend gelungene Tarte

Sie kaufen sicherlich auch gern saisonal ein. Also Erdbeeren im Sommer, Kohl im Winter. Und natürlich Kürbis im Spätsommer/Herbst. Dass Kürbisse auch jetzt im Winter noch zu bekommen sind, führe ich einfach einmal auf Lagerhaltung der Produzenten zurück.

Hier kommt ein Rezept für eine wirklich außergewöhnliche Tarte. Mir ist seit langem keine solch wohlschmeckende und crunchige Tarte gelungen.

Die Tarte hat fünf Besonderheiten. Die Hauptzutat ist nicht nur allein Hokkaidokürbis, sondern auch weißer und oranger Blumenkohl. Außerdem kommt eine kleine Portion geriebener, mittelalter Gouda in die Füllmasse. Der Käse schmeckt bei der gebackenen Tarte nicht besonders heraus, er gibt ihr aber noch

eine zusätzliche Festigkeit.

Besonders sinnvoll war jedoch die Zugabe von Saft und Schale einer Biozitrone. Sie verleiht der Tarte einen außergewöhnlich guten, zitronigen Geschmack.

Außerdem kommt eine gute Portion steierisches Kürbiskernöl hinzu, das aber nur leicht im Hintergrund zu erschmecken ist. Bei diesem Öl sollten Sie unbedingt auf gute Qualität und in diesem Fall mit der Angabe „g.g.A.“ achten, also geschützte geografische Angabe. Dann gehen Sie sicher, dass das Öl auch aus der Steiermark in Österreich stammt.

Und last but not least habe ich die Kürbiskerne aus dem Kerngehäuse des Hokkaidokürbis alle herausgepuhlt und in einer Pfanne ohne Fett kräftig angeröstet. Dann kommt etwas echter Vanillezucker hinzu, mit dem ich die gerösteten Kerne karamellisiere. Fertig ist die Prozedur, wenn ein Duft wie nach gebrannten Mandeln aus der Pfanne entströmt. Diese Kerne geben ich dann durch die Küchenmaschine, reibe sie fein und gebe sie als Crunch auf die Tarte. Sie müssen schauen, ob Ihre Küchenmaschine diese Kerne verarbeiten kann. Ob dies ein Pürierstab schafft, bezweifle ich. Aber auch ein guter Mixer sollte das schaffen.



Sehr schmackhaft mit Kürbis und Blumenkohl
Und so kommen diese fünf Besonderheiten hinein bzw. obenauf:
Blumenkohl, Käse, Zitrone, Kürbiskernöl und Kürbiskerne.

Und dann habe ich beim Mürbeteig noch 50 g Weizenmehl
weggelassen und dafür 50 g Hafermehl verwendet, um dieses
langsam einmal aufzubrauchen.

Für den Boden:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 300 g Weizenmehl 250 g Weizenmehl und 50 g Hafermehl
verwenden.

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1/2 Hokkaidokürbis
- Kürbiskerne aus dem Kerngehäuse des Kürbis
- 1/2 weißer Blumenkohl
- 1/2 oranger Blumenkohl
- 100 g mittelalter Gouda
- 2 TL Kürbiskernöl
- 1 Biozitrone (Schale und Saft)
- 3 TL Vanillezucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.
bei 180 °C Umluft*



Mit crunchigen, geriebenen Kürbiskernen
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen, aufbewahren und Kürbis
in der Küchenmaschine fein raspeln.

Blumenkohle putzen und Röschen abschneiden. Ebenfalls in der
Küchenmaschine fein raspeln.

Gouda ebenfalls durch die Küchenmaschine geben.

Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit der Hand vermengen.

Kürbiskernöl dazugeben.

Schale der Zitrone auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben. Zitrone auspressen.

Öl, Schale und Saft zu der Gemüsemasse geben und alles gut vermischen.

Füllmasse der Tarte aus Eiern und Sahne zubereiten und zur Gemüsemasse geben. Alles gut mit der Hand vermischen und verkneten.

Gemüsemasse in den Mürbeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Im Backofen bei der oben angegebene Temperatur die angegebene Zeit auf mittlerer Ebene backen.

Währenddessen Kürbiskerne aus dem Kerngehäuse pühlen. Eine kleine Pfanne ohne Fett auf dem Herd erhitzen und Kerne darin unter Rühren 15 Minuten kross und knusprig rösten. Achtung vor aufpoppenden und aus der Pfanne springenden Kernen! Vanillezucker dazugeben und Kerne noch einige Minuten kräftig karamelisieren. Kerne herausnehmen, in eine Schale geben und erkalten lassen.

Dann durch eine Küchenmaschine geben und fein reiben.

Tarte aus dem Backofen nehmen und erkalten lassen. Tarte mit den geriebenen Kürbiskernen bestreuen. Backform und Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kokosmilchreis mit Vanille und Zitronengras



Mit gehäckselten Nüssen als Topping

Verwenden Sie bei solchen leckeren Desserts am besten frische Vanille. Und möglichst auch selbst hergestellten Vanillezucker. Und ziehen beides dem industriell hergestellten Vanillezucker aus dem Päckchen vor. Denn letzterer ist chemisch hergestellt.

Denn ein solch leckeres Dessert schmeckt damit einfach um Längen besser als mit der Chemie darin.

Und für einen noch besseren Geschmack kommt ein Stängel Zitronengras in den Milchreis und wird mitgekocht. Eigentlich waren Kardamonkapseln als weitere Zutat geplant, die ja auch

eine zitronige Note in ein Dessert bringen. Dann konnte ich glücklicherweise noch auf einen Stängel Zitronengras zurückgreifen.

Und für eine besondere Zubereitung des doch eher gewöhnlichen Milchreis wird dieser nicht in gewöhnlicher Kuhmilch gegart. Sondern in Kokosmilch aus der Dose. Diese macht den Reis noch cremiger und süßer als bei Verwendung der bei uns üblichen Milch.

Für 2 Personen:

- 125 g Bio-Milchreis
- 800 ml Kokosmilch (2 Dosen à 400 ml)
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Vanillezucker
- eine kleine Portion Nussmix

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.



Mit Vanille- und Zitronenaroma
Zitronengrasstängel putzen, mit einem breiten Messer platt drücken und quer vierteln.

Vanilleschote längs halbieren, Mark mit einem Messer herauskratzen und in eine Schale geben. Mit der Vanilleschote mit Zucker eigenen, frischen Vanillezucker herstellen (zusammen in ein verschließbares Glas geben und mehrere Wochen ziehen lassen).

Milch in einem Topf erhitzen. Zitronengras und Vanillemark dazugeben. Reis hineingeben und zugedeckt bei sehr geringer Temperatur 40 Minuten köcheln lassen. Dabei des öfteren umrühren und Reis vom Topfboden lösen.

Zitronengras aus dem Reis entfernen.

Vanillezucker in den Reis geben, alles vermischen und abschmecken.

Nussmix in einer Küchenmaschine grob zerhackeln.

Milchreis auf zwei Schalen verteilen.

Mit den gehäckselten Nüssen garnieren. Servieren. Guten Appetit!

Himbeerpudding



Sie fragen sich sicherlich auch manchmal, was Sie mit übrig gebliebenem Obst noch machen können? Gerade, wenn es zu wenig ist, um damit einen ganzen (Obst-)Kuchen zubereiten zu können.

Dann gibt es eine einfache Antwort hierzu. Bereiten Sie einfach Pudding damit zu, als süßes Dessert nach einer Hauptspeise oder als Snack vor dem abendlichen Fernseher. Pudding ist schnell zubereitet und wird im Kühlschrank in wenigen Stunden fest, sodass Sie ihn auf einen Dessertteller

stürzen und servieren können.

Bei diesem Rezept war eine Schale mit 125 g Himbeeren übrig. Eigentlich sollte sie nur grob zerhackt in die Puddingmasse, damit man noch etwas feste Früchte und etwas Biss hat. Aber wie das manchmal bei Küchengeräten so ist, kaum hat man diese einige wenige Sekunden zu lang angeschaltet, hat man ... Himbeerpüree.

Aber das ist unerheblich, auch damit gelingt der Pudding sehr gut.

Orientieren Sie sich am Grundrezept für Pudding und geben Sie einfach, da das Püree noch etwas zusätzliche Flüssigkeit für den Pudding ist, einen halben Esslöffel zusätzliche Speisestärke hinzu. Dann natürlich echten Vanillezucker, also am besten Zucker, den man selbst mit den übrig gebliebenen Schoten der Vanille aromatisiert hat. Und schließlich das Himbeerpüree.

Für 3 Schalen Pudding:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 125 g Himbeeren (1 Schale)
- 1 EL Speisestärke

Anstelle von gewöhnlichem Zucker echten Vanillezucker verwenden.

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 3 Min | Wartezeit 3 Stdn.



Himbeeren in der Küchenmaschine grob oder dann doch zu Püree pürieren.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten. Zusätzliche Speisestärke dazugeben. Echten Vanillezucker anstelle des handelsüblichen Zuckers verwenden.

Himbeeren dazugeben.

Alles mit dem Schneebesen verrühren, einmal aufkochen lassen und in drei Schalen gießen.

Drei Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen und servieren. Guten Appetit!

Kaffeetorte



Mit feiner Kaffeernote

Hier habe ich mich von einem Rezept von Zorra vom Foodblog 1x Umrühren bitte inspirieren lassen.

Auf die naheliegende Idee, eine Torte mit Kaffee zuzubereiten, bin ich selbst noch nicht gekommen. Obwohl ich schon diverse Kaffeekuchen gebacken habe, mit Pulverkaffee oder auch flüssigem Kaffee. Aber dann eben als Rührkuchen.

Aber ihr Rezept hat mich noch auf eine andere Idee gebracht. Ich werde demnächst in etwa der gleichen Weise wie hier beschrieben eine Grüner-Tee-Torte zubereiten. Ich bin schon gespannt, wie diese gelingt und schmeckt.

Ich nenne diese Torte aber ein wenig anders. Zorra ist da ins Englische abgerutscht und nennt ihre Torte No-Bake-Kaffeekuchen. Das muss nicht sein. Ich bleibe beim Deutschen und nenne sie eine Kein-Backen-Kaffeetorte. Und bei mir wird

auch wirklich nichts im Backofen gebacken. Alles übernimmt der Kühlschrank. Zuerst den Tortenboden, dann die komplette Torte mit der Füllung.

Beim Kaffeesirup, der in die Füllmasse kommt, bin ich auch einen anderen Weg gegangen. Denn zum einen hatte ich nur 100 g selbst hergestellten Vanillezucker, keine 200 g, wie in Zorras Rezept. Zum anderen blieben vom morgendlichen Frühstück noch gut eine halbe Kanne Kaffee übrig, das waren 700 ml, und nicht 200 ml. Also habe ich dies zusammen auf 200 ml reduzieren lassen.

Und bei mir gibt es auch nicht die feste Quarkvariante, sondern ich wähle einfach nur schönen, leichten und leckeren Naturjoghurt. In den kommt der Kaffeesirup. Zusammen mit Blattgelatine.

Und schon ist die Füllmasse für eine sehr leichte, leicht nach Kaffee schmeckende Torte fertig.

Beim Tortenboden nach dem Grundrezept habe ich jetzt übrigens selbst noch festgestellt, dass es da zwei Varianten gibt: Einen leichten Tortenboden mit Margarine zubereitet, oder einen sehr festen Tortenboden mit Butter zubereitet. Überrascht ja auch nicht, denn Butter wird im Kühlschrank härter als Margarine, die ja auch dann immer noch streichfähig ist.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blatt Gelatine

Für den Kaffeesirup:

- 700 ml Kaffee

- 100 g Vanillezucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Im Detail leider etwas unscharf ...

Zuerst den Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Dann Kaffee und Vanillezucker in einem Topf bei hoher Temperatur auf 200 ml Flüssigkeit reduzieren. Leicht abkühlen lassen.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen. Auspressen, nach und nach in den warmen Kaffeesirup geben, mit dem Schneebesen verrühren und auflösen lassen.

Joghurt dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen gut verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform gießen, gut

verteilen und Torte über Nacht im Kühlschrank erhitzen lassen.

Am darauffolgenden Tag Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Erdbeertorte



Kompakte und fruchtige Torte

Ganz passend zum Sommerbeginn und somit zur warmen Jahreszeit gibt es auch wieder frisches Obst bei Discounter und Supermarkt. So auch frische Erdbeeren.

Diese werden als erstes einmal zu einer leckeren, fruchtigen und leicht süßen Torte verarbeitet.

Hauptzutat für die Füllmasse ist 1 kg Naturskyr, die Torte wird also fest und kompakt.

Aber eben durch die pürierten Erdbeeren sehr fruchtig.

Und ein wenig zusätzliche Süße liefert der Vanillezucker, vor einigen Wochen aus leeren Vanilleschoten und Zucker in einem Vorratsglas selbst hergestellt.

Und eine kleine Geschmacksbeigabe in Form von Kakao bekommt die Torte dann noch durch das Topping.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 kg Skyr (2 Becher à 500 ml)
- 500 g Erdbeeren
- 2 EL (echter) Vanillezucker
- 15 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- etwas Kakao

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mit Kakao leicht bestäubt

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in eine Schüssel geben. In einer Küchenmaschine fein zu Mus pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Erdbeermus in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zum Mus geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Skyr nach und nach ebenfalls dazugeben und auch gut verquirlen.

Zucker dazugeben und vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform gießen und verteilen.

Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank

erhärten lassen.

Kakao in ein feines Küchensieb geben und vorsichtig über der Torte verteilen.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Panna Cotta

Man, ist mir hier ein gutes, schmackhaftes Dessert gelungen. Ich nehme es somit sofort in meine Kategorie „Grundrezept“ auf.

Es ist mein dritter Versuch, mit Gelatine ein Gericht, hier eben ein Dessert, zuzubereiten.

Ich habe mich an einen italienischer Klassiker gewagt, der übersetzt so viel wie gekochte Sahne bedeutet.

Das ist auch die Hauptzutat.

Dazu kommt noch Gelatine für Bindung und Festigkeit.

Dann Zucker, Vanille und zum Verfeinern noch griechischer Joghurt.

Professionellerweise verwendet man für eine gute Panna Cotta auch eine frische Vanilleschote, also deren Vanillemark. Aber Vanilleschoten sind teuer, wer kann sich das immer leisten?

Ich mache es mir hier ein wenig einfach und verwende stattdessen ein Päckchen Vanillezucker.

Verfeinern kann man Panna Cotta mit einem Obst-Kompott jeglicher Art. Oder einem Mus aus Obst.

Das Panna Cotta schmeckt wirklich klasse. Und es ist aufgrund der verwendeten Gelatine wirklich sehr fest und stabil, so dass es fast nicht aus den Dessertformen herausfallen will.

[amd-zlrecipe-recipe:1080]