Die Hüttenhilfe präsentiert das

Fremdkochen Tartes

Vorwort

Tartes und Quiches schmecken das ganze Jahr hindurch, der Höhepunkt der Tartesaison ist aber eindeutig im Herbst, wenn sich die Marktstände unter Bergen frischen und knackigen Gemüses biegen und man nach der großen Sommerhitze endlich wieder den Backofen anheizen mag. Was lag also näher, als Tartes und Quiches zum ersten Thema nach der langen Fremdkochpause zu erklären?

In diesem Kochbuch haben wir alle Rezepte der Teilnehmer an unserem Blogevent gesammelt und so eine wirklich schöne Auswahl verschiedenster Tarte-Rezepte erhalten. Wir wünschen Euch viel Freude mit diesen Rezepten, dem hoffentlich fleißigen Nachbacken und natürlich

Guten Appetit!

Rezepte

Herzhafte Tartes

- Birnentarte mit Camembert 08
- Gemüsetarte mit Ziegenfrischkäse 11
- Käsetarte mit Kräutern 13
- Kartoffel-Zwiebeltarte 15
- Mangold-Ricotta-Tarte 17
- Pfifferlingstarte 19
- Rosenkohl-Schinken-Tarte 21
- Rustikale Zucchini-Tarte 23
- Tarte Fine Pomme et Camembert 25
- Tarte mit karamellisiertem Balsamico-Knoblauch 26
- Thunfischtarte 28
- Tomatentartelettes mit Ziegenfrischkäse 30
- Tomaten-Zucchini-Mozzarella-Tarte 33
- Trauben-Ziegenkäse-Tarte 35
- Zucchini-Tarte mit Ziegenkäse 37
- Zwiebel-Ricotta-Tarte mit Greyerzer und Speck 39

Rezepte

Süße Tartes

- Apfel-Vanille-Tarte 42
- Birnentarte mit Mandeln und Schokolade 44
- Birnen-Vanille-Tarte 46
- Brombertarte mit Mascarponecreme 48
- Brombeertarte mit weißer Schokolade 50
- Einfache Zitronentarte 52
- Feigentarte 54
- Lemon Curd Tarte 56
- Limonen-Mascarpone-Tarte 58
- Oreo-Tartelettes mit Kürbis-Creme-Füllung 60
- Pumpkin Pie 62
- Quittentarte mit Haselnuss-Karamell 64
- Schoko-Karamell-Tarte 66
- Schokoladen-Whiskey-Tarte 69
- Tarte aux poires, cardamom et chocolate 71
- Tourte aux pommes et noix 73
- Zwetschgentarte mit Streuseln und Amaretto 75

Herzhafte Tartes

Birnentarte mit Camembert

Zutaten

Mürbeteig

250 g Mehl
125 g kleingeschnittene weiche Butter
1 Eigelb
50 ml Wasser

Belag

300 g sehr guter und gut gereifter Camembert oder Brie
4 reife, aromatische Birnen
ca. 1 TL brauner Zucker
2 El Birnenbrand
Fleur de Sel

Birnentarte mit Camembert

Zubereitung

Mürbeteig

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Ca. 15 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine hohe Quicheform damit auslegen.
In regelmäßigen Abständen mit einer Gabel einstechen und erneut für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit Backpapier abdecken und getrocknete Bohnen oder andere Hülsenfrüchte daraufgeben. 15 Minuten bei 180°C im Ofen blindbacken. Bohnen und Papier entfernen und weitere 5 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und komplett abkühlen lassen.

Belag

Den Käse in dünne Scheiben schneiden und auf dem Tarteboden verteilen. Die Birnen ebenfalls ins sehr dünne Scheiben schneiden und wie auf dem Bild zu sehen, erst einen äußeren Kreis damit auslegen, dann die Mitte rosenförmig ebenfalls mit Birnenscheiben auslegen. Gleichmäßig mit Birnenbrand beträufeln, braunen Zucker gleichmäßig darüber verteilen und mit etwas Fleur de Sel bestreuen.
Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, bis die Birnen karamellisiert und der Käse schön goldbraun sind.
Aus dem Backofen nehmen, etwas ruhen lassen und dann servieren.

Link
http://www.kuriositaetenladen.com/2011/10/birnentarte-mit-camembert.html

Originalrezept
http://aspicyperspective.com/2011/09/brie-and-pear-tart.html

Williams

Gemüsetarte mit Ziegenfrischkäse

09

Zutaten

Mürbeteig

200 g Mehl, Typ 405
1 Prise Salz
90 g kalte gewürfelte Butter
1 Ei (Klasse M)
20 ml Wasser (kalt)

Belag

1 Zucchini
1 rote Paprikaschote
1 rote Zwiebeln
1 EL gewürfelte Selleriestange
1 Handvoll Spinat
Olivenöl
frische Kräuter wie Oregano, Thymian, Rosmarin und Petersilie
Salz, Pfeffer
150 g Ricotta
2 Eier
100 ml Sahne
100 ml Milch
100 g Ziegenfrischkäse

Gemüsetarte mit Ziegenfrischkäse

Zubereitung

Mürbeteig

Das Mehl mit dem Salz vermischen, aufhäufen und in der Mitte eine Mulde formen, die gewürfelte Butter auf die Außenseite legen. Ei und Wasser in die Mulde geben, und mit einer Gabel in kreisförmigen Bewegungen mit dem Mehl vermischen. Mit schnellen Zügen zu einem festen Teig verkneten, zu einer flachen Teigkugel formen, in Frischhaltefolie verpacken und für 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Belag

Zucchini und Paprika in grobe Würfel schneiden, Zwiebel in schmale Streifen. In einer Auflaufform mit Olivenöl und Salz mischen Selleriewürfel hinzugeben, und bei 180 Grad für 10 min. im Ofen backen, dann die gehackten Kräuter hinzugeben, und für weitere 15 min. backen bis das Gemüse weich ist. In der Zwischenzeit Wasser mit dem Wasserkocher zum kochen bringen, den Spinat in eine feuerfeste Form geben und mit dem kochenden Wasser übergießen, kurz blanchieren und dann in Eiswasser auskühlen lassen. Den Spinat mit dem Ofengemüse mischen.
Tarteform (28cm) ausbuttern, den Teig ausrollen und in die Tarteform legen, für weitere 30 min. kalt stellen. Anschließend blind für 15 min. backen.
4. Aus Sahne, Milch, Ricotta, Eiern, Salz und Pfeffer einen Guss anrühren, das Gemüse in die Tarteform geben und den Guss und auf das Gemüse gießen. Den Ziegenkäse in Würfel schneiden und auf der Tarte verteilen. Bei 180 Grad im Ofen ca. 35 bis 40 min goldbraun backen.
Tipp: Ich backe persönlich gerne kleine Tartelettes, da die einfach praktischer fürs Büro sind.

Link
http://lunchforone.wordpress.com/2011/09/28/gemuesetart-die-zweit/

Originalrezept
http://pi-mal-butter.de/mediterrane-gemusetarte-mit-ziegenkase/

Käsetarte mit Kräutern

Zutaten

Teig

90 g kalte Butter
175 g Mehl
1 Eigelb
Salz

Belag

100 g Zwiebeln
1 EL Öl
je 75 g Greyerzer und Comté
200 g Ziegenfrischkäse
100 ml Milch
3 Eier
je 1 EL frischer gehackter Thymian und Rosmarin
ca. 5 getrocknete Tomaten
Pfeffer, Muskat, Salz

Käsetarte mit Kräutern

Zubereitung

Butter würfeln, mit Mehl, Eigelb, etwas Salz und 2 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und mit etwas Öl in einer Pfanne glasig dünsten. Beiseite stellen.

Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Schnittkäse in dünne Scheiben hobeln. Frischkäse mit Milch glatt rühren. Tomaten fein würfeln. Eier, Kräuter und Tomaten unterziehen, mit Pfeffer, einer Prise Salz und Muskat abschmecken.

Teig ausrollen, in eine Tarte-Form (ich habe eine 26er Springform genommen) legen und am Rand hochdrücken. Die Käsescheiben auf dem Boden verteilen, die Zwiebeln darüber verteilen und die Ziegenkäsecreme daraufgeben. 45 min. im Ofen backen. In Stücke schneiden, mit frischen Kräutern garnieren und servieren.

Link
http://www.huettenhilfe.de/rezept-kasetarte-mit-krautern_14077.html

Originalrezept
http://www.mankannsessen.de/content/anziehend-aromatisch-franz%C3%B6sische-k%C3%A4setarte-mit-kr%C3%A4utern

Kartoffel-Zwiebel-Tarte mit Ziegenkäse

Zutaten (für Form mit 28 cm Durchmesser)

Teig

250 g Mehl
125 g kleingeschnittene weiche Butter
1 Eigelb
50 ml Wasser

Belag

500 g Zwiebeln
1 TL Zucker
400 g geschälte, festkochende Kartoffeln
Olivenöl
einige Zweige Thymian
4 Eier
300 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

100 g Ziegenfrischkäse

Kartoffel-Zwiebel-Tarte mit Ziegenkäse

Zubereitung

Mürbeteig

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Ca. 15 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine Tarteform damit auslegen.
In regelmäßigen Abständen mit einer Gabel einstechen und erneut für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit Backpapier abdecken und getrocknete Bohnen oder andere Hülsenfrüchte daraufgeben. 10 Minuten bei 180°C im Ofen blindbacken. Bohnen und Papier entfernen und weitere 5 Minuten backen.

Link
http://kalimera-hellas.blogspot.com/2011/09/voller-tartendrang.html

Originalrezept
http://www.kuriositaetenladen.com/2010/08/kartoffel-zwiebel-tarte-mit-ziegenkase.html

Belag

Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten karamellisieren lassen, bis sie schön gebräunt und weich sind. Den Zucker darüber streuen und weitere 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren karamellisieren lassen.
In der Zwischenzeit die Kartoffeln grob reiben und mit den Händen gut ausdrücken, so dass soviel Kartoffelwasser wie möglich ausgedrückt wird. In etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten, die Kartoffelraspel sollen ruhig ein wenig Farbe annehmen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen und die Zwiebeln wieder dazu geben und alles miteinander verrühren. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.
Aus den Eiern, der Sahne und den Gewürzen einen Guss herstellen.
Die Kartoffel-Zwiebel-Mischung auf den Tarteboden geben und gleichmäßig verteilen. Den Käse darüber verteilen und mit dem Guss bedecken.
Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen, die Tarte verfestigt sich dann noch.
Mit einem knackigen Salat servieren.

Mangold-Ricotta-Tarte

Zutaten

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
2 klein geschnittene Zwiebeln (ca. 200 g)
600 g Mangold in 1 cm breite Streifen geschnitten (Stiele und Blätter)
2 EL Traubenkernöl
2 Eier
250 g Ricotta
Salz und Pfeffer
70 g Parmesanspäne

Mangold-Ricotta-Tarte

Zubereitung

Den Backofen auf 180° vorheizen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in heißem Öl goldgelb dünsten, den Mangold dazu geben und ca. 15 weitere Minuten dünsten. Die Eier mit dem Ricotta, Salz und Pfeffer verquirlen, zu der Zwiebel-Mangoldmasse geben und die Parmesanspäne unterheben, Den Blätterteig ausrollen und samt Backpapier in eine Tarteform drücken, mit der Gabel mehrmals einstechen. Die Mischung darauf verteilen und 40 Minuten backen.

Link
http://irenesleckereien.blogspot.com/2011/09/mangold-ricotta-tarte.html

Originalrezept
http://cuisinedecircee.over-blog.com/article-tarte-aux-blettes-et-a-la-ricotta-62036743.html

Pfifferling-Tarte

Zutaten für 2 Personen

250 g Mehl
1 Prise Salz
100 g kalte Butter
5 Eier
eventuell 1 - 2 EL kaltes Wasser
1 Knoblauchzehe
1 Stange Lauch
4 Frühlingszwiebeln
200 g Pfifferlinge
1/2 Bund glatte Petersilie
200 ml Sahne
20 g Ziegenfrischkäse
Rapsöl
Pfeffer und Salz

Link
http://kaquushausmannskost.blogspot.com/2011/09/nachgekocht-pfifferling-tarte.html
Originalrezept
http://germanabendbrot.wordpress.com/2011/08/01/pfifferling-tarte-mit-speck-mein-beitrag-zum-blog-event-ran-an-den-speck/

Pfifferling-Tarte

Zubereitung

Mürbeteig

Das Mehl mit dem Salz vermischen. Die Butter grob würfeln und mit dem Mehl vermengen. Dann ein Ei zugeben und alles schnell verkneten.
Falls erforderlich noch etwas Wasser zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und in Folie im Kühlschrank wenigstens eine Stunde ruhen lassen.
Dann den Teig mit einem Nudelholz ausrollen bis er etwas größer als die Tarteform ist. Die Tarteform mit etwas Butter einfetten und den Teig hinein geben.
Den Teig gut andrücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Noch einmal für wenigstens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Den Backofen auf 160°C vorheizen.
Die Tarte mit etwas Backpapier abdecken und die Form mit trockenen Erbsen füllen, dann die Tarte etwa 30 Minuten backen. Ein Ei verquirlen. Die Erbsen ausschütten und die Tarte mit dem Ei einpinseln und noch mal in den Ofen stellen für drei Minuten.
Herausnehmen und etwas auskühlen lassen.

Belag

In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe fein würfeln und die Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Beides in etwas Rapsöl vorsichtig andünsten, den Lauch ebenfalls putzen und in dünne Scheiben schneiden und mit andünsten.
Die Pfifferlinge putzen und wenn nötig klein schneiden, in etwas sehr heißem Rapsöl kurz anbraten. Pilze und Lauchgemüse vermengen, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Petersilie waschen und fein hacken und unterheben, etwas für die Deko aufbewahren.
Dann die Pfifferling - Lauch - Mischung auf dem Boden verteilen.
Drei Eier mit der Sahne verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und über die Tarte gießen. Den Ziegenkäse darüber bröseln.

Im Backofen bei 160°C backen, heraus nehmen und etwas abkühlen lassen, mit etwas frischer Petersilie bestreuen und servieren.

Rosenkohl-Schinken-Tarte

Zutaten

Für den Teigboden (Pâte Brisée)
200 g Mehl
100 g Butter
1 Prise Salz
ca. 50 ml kaltes Wasser
1 Eigelb zum Bestreichen des Bodens + Rand

Für die Füllung
300-400 g Rosenkohl
60 g Parmesan, frisch gerieben
100 g roher Schinken, Scheiben oder Würfel

Für den Guss
2 TL Speisestärke
2 Eier (1 Eigelb davon zum Bestreichen nehmen)
200 g saure Sahne + 100ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskat, evtl. Kräuter nach Gusto

Rosenkohl-Schinken-Tarte

Zubereitung

Den Ofen auf 200° vorheizen (bei mir mit Gas ist das Stufe 4). Alle Zutaten für den Teig verkneten, auf leicht mehlierter Arbeitsfläche ausrollen, in die gefettete Form geben und mit einem Eigelb sowohl den Rand als auch den Boden einstreichen.
Den Rosenkohl putzen, halbieren und in Salzwasser 5-7 Minuten blanchieren, er sollte nicht zu weich sein aber natürlich auch nicht zu roh. Den Käse reiben und die Hälfte auf den Boden der Tarte streuen, darauf dann den Schinken und darauf wiederrum den Rosenkohl verteilen. Aus saurer Sahne, Milch, Speisestärke, Salz, Pfeffer, etwas Muskat, 1 1/2 Eiern und dem restlichen Käse den Guss rühren und darüber gießen.

Die Tarte nun für 40-45 Minuten auf der vorletzten Einschubhöhe backen und vor dem Anschneiden einige Minuten auskühlen lassen.

Link
http://lillyskueche.blogspot.com/2011/10/was-lange-wahrt-wird-endlich.html

Originalrezept
http://lamiacucina.wordpress.com/2011/02/21/rosenkohl-schinken-tarte/

Rustikale Zucchini-Tarte mit Ricotta-Creme

Zutaten (für eine rechteckige Tarteform 35x11cm)

Für den Teig

75 g Vollkornweizenmehl
75 g Weizenmehl Type 550
1/4 TL Salz
80 g kalte Butter
40 g Crème fraiche
1,5 EL Zitronensaft
40 g sehr kaltes Wasser

Für den Belag

1 kleine Zucchini
2 Knoblauchzehen
Fleur de Sel
2 EL Olivenöl
160 g Ricotta
30 g frisch geriebener Parmesan
50 g geriebener Edamer
2-3 Stängel frischer Thymian
Salz, Pfeffer
1 Frühlingszwiebel

Rustikale Zucchini-Tarte mit Ricotta-Creme

Zubereitung

Beide Mehlsorten mit dem Salz vermischen. Kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und mit den Knethaken des Handrührgeräts kurz vermischen. Crème fraiche, Zitronensaft und kaltes Wasser miteinander vermengen und zusammen zum Mehl geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 2-3 Minuten kneten, dann von Hand zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig ist sehr weich, das soll aber so sein! Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens 1 Stunde, besser länger im Kühlschrank kalt stellen. Ich habe den Teig 3 Stunden kaltgestellt, danach ließ er sich prima weiterverarbeiten.
Für den Belag die Zucchini waschen, putzen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz bestreuen und die Zucchinischeiben einige Minuten Wasser ziehen lassen. Dann mit einem Küchentuch trocken tupfen.
Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Knoblauch schälen und fein hacken. Im Mörser mit einer Prise Fleur de Sel zu einer Knoblauchpaste zerreiben. Olivenöl zugeben. Ricotta mit dem geriebenen Parmesan und dem geriebenen Edamer vermischen und die Hälfte des Knoblauch-Öls zugeben.
Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stängeln zupfen. Zum Ricotta geben. Ricottacreme mit Pfeffer und Salz würzen. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden.
Den Teig aus dem Kühlschrank holen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie vorsichtig möglichst dünn und gleichmäßig ausrollen. Teig in eine ungefettete Tarteform legen und einen Rand hochziehen. Die Ricottacreme auf den Teigboden streichen. Die Zucchinischeiben dachziegelförmig geschichtet auf die Ricottacreme legen. Mit den Frühlingszwiebelringen bestreuen und das restliche Knoblauchöl über die Tarte träufeln. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 35-40 Minuten backen.

Link
http://schoenertagnoch.blogspot.com/2011/10/nachgebacken-rustikale-zucchini-tarte.html
Originalrezept
http://www.paules.lu/2011/06/%E2%80%A2-rustikale-zucchinitarte-mit-ricottacreme/

Tarte Fine Pomme et Camembert

Zutaten für 2 Portionen

1 frischer Blätterteig für ein Backblech
1 Camembert (200 g)
2 EL Pinienkerne
2 mürbe Äpfel
Pfeffer
5 EL Olivenöl

Zubereitung

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Äpfel säubern und in sehr feine Scheiben schneiden. Den Camembert in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Blätterteig mit den Äpfeln, Camembert und den Pinienkernen belegen. Pfeffern. Olivenöl darauf gießen. 20 Minuten in den Ofen schieben.

Link
http://zum-gemueseregal.blogspot.com/2011/10/fremdgekocht-tarte-fine-pomme-et.html
Originalrezept
http://cucina-casalinga.blogspot.com/2011/06/tarte-fine-pomme-et-camembert.html

Tarte mit karamellisiertem Balsamico-Knoblauch

Zutaten

Mürbeteig

250 g Mehl
125 g kleingeschnittene weiche Butter
1 Eigelb
50 ml Wasser

Belag

3 Knollen junger französischer Knoblauch (Ail Rose de Lautrec)
1 EL Olivenöl
3 EL Balsamicoessig
220 ml Wasser
1 TL Zucker
2 TL frischer Thymian, fein gehackt
Salz & Pfeffer
120 g Ziegenweichkäse
120 g Ziegenhartkäse
2 Eier
200 g Créme Fraîche

Tarte mit karamellisiertem Balsamico-Knoblauch

Zubereitung

Mürbeteig

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Ca. 15 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine hohe Quicheform damit auslegen.
In regelmäßigen Abständen mit einer Gabel einstechen und erneut für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit Backpapier abdecken und getrocknete Bohnen oder andere Hülsenfrüchte daraufgeben. 15 Minuten bei 180°C im Ofen blindbacken. Bohnen und Papier entfernen und weitere 5 Minuten backen.

Link
http://www.kuriositaetenladen.com/2011/09/tarte-mit-karamellisiertem-balsamico.html
Originalrezept
http://mestolo.com/2011/08/25/aufgewarmt-yotam-ottolenghis-karamellisierte-knoblauchtarte/

Belag

Die Knoblauchzehen vereinzeln, schälen und die holzige Seite abschneiden. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Ca. 3 Minuten köcheln, dann in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Den Topf zurück auf die Platte stellenund ausdampfen lassen.
Die abgetropften Knoblauchzehen in den Topf geben, Olivenöl hinzufügen und die Knoblauchzehen bei starker Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Mit Balsamicoessig und Wasser ablöschen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Zucker, Thymian uns eine großzügige Prise Salz zufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast komplett verdampft ist und die Knoblauchzehen von einem dunkelbraunen Karamellsirup überzogen sind. Beiseite stellen. Beide Käsesorten in Würfel schneiden und auf den vorgebackenen Tarteboden streuen. Die Knoblauchzehen gleichmäßig darüber verteilen.
In einem Gefäß die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über der Tartefüllung verteilen und die Tarte im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen, bis die Füllung komplett gestockt und goldbraun gebacken ist.
Etwas abkühlen lassen und warm mit einem Salat servieren.

Thunfisch-Tarte

Zutaten für eine Tarteform (28 cm)

200 g Mehl
100 g Butter
2 Eier
etwas Wasser, einige EL
ca. 20 Cherry-Tomaten
1 Zwiebel
1 TL Puderzucker
2 Dosen Thunfisch
1 Becher Kräuter-Crème fraîche
Dijon-Senf
Olivenöl
Salz und Pfeffer
Basilikum
Butter für die Form

Thunfisch-Tarte

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Mehl in einer Schüssel verkneten, am Besten mit den Händen. Dann ein Ei unterkneten und soviel Wasser dazu geben, bis ein elastischer Teig entstanden ist. Teig für eine Stunde ruhen lassen.
Teig etwas größer als die Tarteform ausrollen und in die gefettete Form geben. Rand etwas andrücken und Teig mit einer Gabel überall einstechen. Für etwa 10 Minuten bei 180° backen.
In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. in einer Pfanne bei mittlerer Hitze glasig werden lassen, mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren. Zwiebeln etwas abkühlen lassen.
Das restliche Ei, Crème fraîche, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verquirlen.

Die Tarte herausnehmen, den Boden mit Senf bestreichen und die Zwiebelmasse darauf verteilen. Dann den abgetropften Thunfisch gleichmäßig darauf geben. Dann vorsichtig die Crème fraîche Mischung darauf verteilen.
Die Cherry-Tomaten längs halbieren und gleichmäßig auf der Tarte anordnen. Einige Basilikumblätter zerzupfen und drüber geben. Zum Schluss etwas Olivenöl darauf träufeln.
Tarte für 35-40 Minuten bei 180° auf der zweiten Schiene von unten fertig backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Link
http://kochpla.net/2011/10/thunfisch-tarte-tarte-au-thon/comment-page-1/#comment-218
Originalrezept
http://www.chefkoch.de/rezepte/261531101959478/Thunfisch-Tarte.html

Tomatentartelettes mit Ziegenfrischkäse-Basilikum-Creme

Zutaten

Mürbeteig

250 g Mehl
125 g kleingeschnittene weiche Butter
1 Eigelb
50 ml Wasser

Belag

200 g Ziegenfrischkäse
1 Bund Basilikum
2 confierte Knoblauchzehen
Salz & Pfeffer
Piment d'Espelette
je nach Größe ca. 4 bunte Tomaten nach Wahl

Tomatentartelettes mit Ziegenfrischkäse-Basilikum-Creme

Zubereitung

Mürbeteig

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Ca. 15 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 6 Tarteletteformen damit auslegen.
In regelmäßigen Abständen mit einer Gabel einstechen und erneut für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Die Formen aus dem Kühlschrank nehmen, mit Backpapier abdecken und getrocknete Bohnen oder andere Hülsenfrüchte daraufgeben. 15 Minuten bei 180°C im Ofen blindbacken. Bohnen und Papier entfernen und weitere 5 Minuten backen.

Belag

Das Basilikum waschen, gründlich trockenschleudern und die einzelnen Blätter verlesen. Zusammen mit den Ziegenkäse, den Knoblauchzehen und den Gewürzen in einen Mixer geben und alles zu einer gleichmäßigen Creme pürieren. Evtl. noch etwas abschmecken.
Die Creme auf die Tartelettes verteilen und glatt streichen. Tomaten in Scheiben schneiden und pro Tartelette 3-4 Scheiben fächerförmig verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Fleur de Sel bestreuen.
Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen, bis die Creme leicht gebräunt und die Tomaten weich geworden sind. Aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem grünen Salat servieren.

Link
http://www.kuriositaetenladen.com/2011/09/tomatentartelettes-mit-ziegenkase.html
Originalrezept
http://cosycooking.com/index.php/2011/07/24/buntes-sommervergnugen-tomatentarte/

Tomaten-Zucchini-Mozzarella-Tarte

Zutaten

Mürbeteig

200 g Mehl
1 Prise Salz
90 g Butter (sehr kalt)
1 Ei
ggf. frisches kaltes Wasser

Füllung

200 ml Sahne
100 ml Vollmilch
2 Eier
Salz, Pfeffer
Cocktailtomaten
1-2 mittelgroße Tomaten
100 ml passierte Tomaten
1 kleine Zucchini
1 Mozzarella
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Chili-Knoblauch-Flocken
frischer Basilikum

Tomaten-Zucchini-Mozzarella-Tarte

Zubereitung

Das Mehl sieben. Salz und in Stückchen geschnittene Butter zugeben und etwas mit Mehl bedecken. Dann vorsichtig mit den Fingern unterbröseln, so dass eine sandige Masse entsteht. Man muss schnell arbeiten, denn sonst wird die Butter zu warm.
Das Ei etwas schlagen und zum Mehl geben, dann zügig zu einem Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu klebrig sein, kann noch etwas Mehl zugegeben werden. Sollte er brechen, hilft ein Schluck Wasser. Den fertigen Teig abdecken und für mindestens eine Stunde kalt stellen.
Anschließend mit etwas Mehl vorsichtig ausrollen und die Form auskleiden. Mit einer Gabel den Boden ein paar Mal einstechen und die Form dann weitere 30 Minuten kalt stellen.
Nun mit Backpapier auskleiden, Hülsenfrüchte bis an den Rand einfüllen und den Teig bei 160°C ca. 30 Minuten vorbacken.
In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Sahne und Milch mischen und die Eier zugeben. Alles gut verquirlen und würzen.

Die Cocktailtomaten halbieren. Die restlichen Tomaten, die Zucchini und den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein, einige Basilikumblätter grob hacken. Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen. Tomatenstückchen und passierte Tomaten zugeben und kräftig würzen. Dann 15-20 Minuten köcheln lassen. Gleichzeitig die Zucchinischeiben in etwas Öl anbraten und ebenfalls würzen.
Wenn der Boden fertig vorgebacken ist, den Ofen auf 180°C aufheizen.
Nun die Tarte belegen. Zuerst die Tomaten-Masse auf dem Boden verteilen. Anschließend Zucchinischeiben auflegen, dann Tomatenscheiben und obenauf den Mozzarella.
Zum Schluss mit der Eier-Sahne-Mischung auffüllen, bis an den Rand der Tarte. Obenauf gehackte Basilikumblätter streuen.
Die Tarte im vorgeheizten Ofen weitere 30-40 Minuten backen, bis die Masse stockt und leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten stehen lassen, hübsch dekorieren und anschneiden!

Link
http://selfmadelittlethings.blogspot.com/2011/10/tomaten-zucchini-mozzarella-tarte-4.html
Originalrezept
http://charlottenblog.blogspot.com/2011/07/franzosisch-italienische-tarte.html

Trauben-Ziegenkäse-Tarte

Zutaten für eine 28-cm-Tarteform

1 Rolle frischer Blätterteig (Kühltheke)
300 g Weintrauben (möglichst rot und weiß gemischt)
1 EL Butter
Thymian 2 + 4 Zweige
1 EL brauner Zucker
1 EL Aceto balsamico
200 g Ziegenfrischkäse
150 g Saure Sahne
3 Eier (M)
50 ml Sahne
Salz, Pfeffer
1 TL Lavendel
1 EL Honig

Trauben-Ziegenkäse-Tarte

Zubereitung

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, eine Tarteform einfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig darauf ausbreiten und ggf. noch etwas glatt drücken.
Weintrauben waschen, abzupfen und ggf. halbieren. Butter in einer Pfanne zerlassen, darin die Weintrauben kurz anschwitzen, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Thymian waschen und trockenschütteln. Von 2 Zweigen Thymian die Blättchen abstreifen, kurz mit anschwitzen und mit dem Essig ablöschen. Kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
In der Zwischenzeit den Ziegenfrischkäse mit der sauren Sahne verrühren. War mir zu fest, habe daher noch etwas Sahne zugegeben. Die Eier mit unterrühren. Salzen und pfeffern. Den restlichen Thymian abstreifen. Die Weintrauben aus der Pfanne heben, unter die Eiermischung heben.
Alles auf den Blätterteig geben, mit dem restlichen Thymian und dem Lavendel bestreuen. Den Honig darüber träufeln.
Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten 40 Minuten backen.
Schmeckt warm besser als kalt!

Link
http://www.genial-lecker.de/archiv/2011/09/rezept_trauben-ziegenkase-tarte.html

Originalrezept
http://estrellacanela.blogspot.com/2011/07/traubentarte-mit-ziegenkase-und.html

Zucchinitarte mit Ziegenkäse

Zutaten

Mürbeteig

200 g Vollkorn-Dinkelmehl
125 g kalte Butter
1 TL Salz
1 Ei

Belag

600 g Zucchini
180 g Ziegenkäse
200 g Crème fraîche
3 Eier
2 EL geröstete Pinienkerne
Salz, Pfeffer

Zucchinitarte mit Ziegenkäse

Zubereitung

Mürbeteig

Aus Vollkorn-Dinkelmehl, kalter Butter, einem Ei und einem TL Salz einen Mürbeteig zubereiten. Die Zutaten zuerst mit dem Knethacken verkneten, dann schnell mit den Händen glatt kneten. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und für ca. 40 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
Eine Tarteform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und in die Form geben. Mit einer Gabel mehrmals einstechen um Luftblasen beim Backen zu vermeiden, und 20 Minuten blindbacken.

Tartefüllung

Zucchini waschen und in dünne Streifen schneiden. Anschließend einige Minuten in kochendem Wasser blanchieren.
Den Ziegenkäse reiben. In einer Pfanne die Pinienkerne ohne Fett kurz rösten. Vorsicht, sie werden schnell schwarz und bitter.
Eier, Crème fraîche und Ziegenkäse in einer Schüssel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zucchinischeiben und Pinienkerne dazu geben und nochmals verrühren.
Nach dem Blindbacken den Teig aus dem Ofen holen und mit der Masse befüllen. Für weitere 20 Minuten bei 180° C backen.

Link
http://www.huettenhilfe.de/rezept-zucchini-tarte-mit-ziegenkase_14116.html

Originalrezept
http://kuechengeister.blogspot.com/2008/10/zucchini-tartelettes.html

Zwiebel-Ricotta-Tarte mit Greyerzer und Speck

Zutaten (Für eine 24 cm Tarteform)

250 g Blätterteig (rechteckig ausgerollt, ca. 25×40 cm)
Eigelb zum Bepinseln
1 EL Olivenöl
200 g Frühstücksspeck, in Streifen geschnitten
500 g Zwiebelringe, am Besten von roten & weißen Zwiebeln gemischt
4-6 Frühlingszwiebeln
1 EL frische Thymianblättchen
250 g Ricotta
1 EL Olivenöl
2 Eigelb
100 g Schmand
150 g Gruyère (Scheiben in Streifen geschnitten)
Salz & Pfeffer

Zwiebel-Ricotta-Tarte mit Greyerzer und Speck

Zubereitung

Den Blätterteig auf Backpapier auf ein Backblech legen. Im Abstand von ca. 1 cm vom Rand rundum mit einem scharfen Messer einritzen. Den Rand mit Eigelb (evtl. vermischt mit ein paar Tropfen Wasser) einpinseln. Das Innere des Blätterteiges mit einer Gabel einstechen.
Ricotta, Eigelbe und Olivenöl in einer Schüssel mit dem Schneebesen glattrühren, den Schmand unterrühren, salzen & pfeffern. Den Belag auf das Innere des Blätterteiges streichen. Den in Streifen geschnittenen Käse gleichmäßig auf dem Ricotta verteilen. Das Blech nochmal kalt stellen.

Eine Pfanne erhitzen, das Olivenöl hinein geben, heiß werden lassen und den Speck darin auslassen (Anm. das Olivenöl war bei mir gar nicht notwendig), er soll leicht knusprig werden. Nun die Zwiebelringe, Thymian & etwas Salz hineingeben und in etwa 4-5 Minuten zusammenfallen lassen, das Wasser soll dabei verdampfen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die geschnittenen Frühlingszwiebeln untermischen, abschmecken. Die Zwiebeln auf eine Platte geben & abkühlen lassen.
Den Backofen auf 220°C vorheizen. Den Zwiebelbelag auf der Tarte verteilen, dabei den Rand freilassen. Die Tarte auf unterster Schiene etwa 25-30 Minuten backen, bis der Rand schön gebräunt ist.

Link
http://www.zwergenprinzessin.com/2011/10/fremdgekocht-zwiebel-ricottatarte-mit-greyerzer-speck

Originalrezept
http://peho.typepad.com/chili_und_ciabatta/2008/10/blog-event-quiche-tarte-co-zwiebel-ricottatarte-mit-greyerzer-und-speck.html

Süsse Tartes

Apfel-Vanille-Tarte

Zutaten für eine 24 cm Ø Tarteform

Mürbeteig

70 g Zucker
100 g Butter
150 g Weizenmehl Typ 550
1/2 Vanilleschote
1/2 Bio-Zitrone davon der Abrieb
1 Prise Salz

Vanillecreme

1 Pck. Bourbon Vanillepudding
Mark einer 1/2 Vanilleschote
400 ml Sahne
1 Eigelb
40 g Zucker
1 Prise Salz

4-5 säuerliche Äpfel
Zitronensaft
Quittengelee

Apfel-Vanille-Tarte

Zubereitung

Mürbeteig

Aus allen Zutaten einen glatten Mürbeteig kneten. Die Tartform ausbuttern und den Mürbeteig darin auslegen und einen kleinen Rand ausdrücken, anschl. den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft.

Vanillecreme

Das Puddingpulver mit etwas Sahne und dem Zucker glatt rühren, in einem kleinen Topf die Milch zum Kochen bringen und einen Vanillepudding kochen.

3/4 des Puddings auf dem Boden verteilen ... den Rest selber futtern.
Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
Die Apfelscheiben kreisrund auslegen.
Den Kuchen bei 190 °C / 55 bis 60 Min. backen und anschl. komplett auskühlen lassen. Quittengelee erwärmen und den Kuchen damit bepinseln.

Link
http://verbotengut.blogspot.com/2011/10/apfel-vanille-tarte.html

Originalrezept
http://konditormeister.blog.de/2009/10/09/apfel-vanille-trate-7132476

Birnentarte mit Mandeln und Schokolade

Zutaten

Mürbeteig

150 g eiskalte Butter
300 g Weizenmehl, Typ 550
30 g Rohrohrzucker
1/2 TL Salz
1 1/2 EL Sahne
einige EL eiskaltes Wasser

Füllung

25 g gemahlene Mandeln
25 g Rohrohrzucker
15 g Kakaopulver
10 g Mehl
700 - 800 g feste, säuerliche Birnen (ca. 3 - 4 Stück)
Saft einer 1/2 Zitrone
1 Vanillestange
ca. 1 1/2 EL Sahne
1 EL grober brauner Zucker

Link
http://ninas-kleiner-food-blog.blogspot.com/2011/09/birnentarte-mit-mandeln-und-schokolade.html
Originalrezept
http://www.paules.lu/2010/10/%E2%80%A2-tarte-rustique-aux-poires-amandes-et-chocolat/

Birnentarte mit Mandeln und Schokolade

Zubereitung

Mürbeteig

Die eiskalte Butter in Würfel schneiden und zusammen mit dem Weizenmehl, Rohrohrzucker, Salz und der kalten Sahne in eine Schüssel geben. Nun die Zutaten mit einer Gabel oder einem Messer solange bearbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht. Esslöffelweise eiskaltes Wasser hinzugeben und mit der Gabel oder dem Messer einarbeiten. Solange weiteres Wasser zugeben, bis der Teig beginnt, sich zu einem Klumpen zusammenzukleben. Damit der Mürbteig nach dem Backen noch schön blättert, sollten noch kleine Butterstückchen vorhanden sein. Den Teig also bitte nicht ganz glattkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten, besser mehrere Stunden, im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Sternchendekoration nach der Ruhezeit ein kleines Stück des Mürbteigs abnehmen, auf gut bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und Sterne ausstechen, dann die Sterne auf einen Teller legen und bis zu ihrem Einsatz in den Kühlschrank stellen.

Füllung

In einer Schüssel die gemahlenen Mandeln, den Rohrohrzucker, Kakaopulver und das Mehl miteinander vermischen. Das ergibt später die Schokomasse unter den Birnen. Durch den austretenden Saft der Birnen wird die Masse dann cremig. Die Mandel-Kakao-Mischung erst einmal Beiseite stellen.

Die Birnen (das sind 3 - 4 Stück, am Besten eine feste, säuerliche Sorte) schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dicke Scheiben schneiden. Die Birnenscheiben in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft, sowie dem ausgekratzten Mark einer Vanilleschote vermischen.

Nun den Mürbteig aus dem Kühlschrank holen und auf einem gut bemehlten Stück Backpapier zu einem Kreis von etwa 34 cm Durchmesser ausrollen (ich habe die Tarte etwas kleiner gemacht als Paule, da ich ja vom Mürbteig ein Teil für die Sterne abgenommen habe, wer keine Sterne auf die Tarte macht rollt den Kreis auf eine Größe von 36 cm Durchmesser aus). Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Die Mandel-Kakao-Mischung auf dem Mürbteig verteilen und hierauf die Birnen geben. Dabei einen Rand von ca. 4 - 5 cm freilassen. Nun den freien Rand mit Hilfe eines Teigspatels oder -schabers nach oben über die Birnen klappen. Den Teig mit ca. 1 EL Sahne bestreichen. Nun die ausgestochenen Sterne rundherum auf der Tarte verteilen. Die Sterne nochmals mit etwas Sahne bestreichen. Die komplette Tarte mit 1 EL grobkörnigem braunen Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 210 °C Ober-/Unterhitze für ca. 35 - 45 Minuten backen. Meine Tarte war schon nach 35 Minuten fertig, aber sie war ja auch etwas kleiner.

Birnen-Vanille-Tarte

Zutaten (für eine rechteckige Tarteform 36x12 cm)

Mürbeteig

100 g Weizenmehl Type 405
85 g Butter
1,5 EL Zucker
1 Prise Salz

Creme-Füllung

250 g Magerquark
250 g Crème fraîche
50 g Puderzucker
2 TL Vanilleextrakt
2 Blätter Gelatine
etwas Wasser

Vanille-Birnen

2 aromatische feste Birnen, geschält, entkernt und in 2-3 mm dünne Scheiben geschnitten
1 Vanilleschote, aufgeschnitten und die Samen rausgeholt
3 EL Pastis (ich hab Ouzo genommen, da ich keinen Pastis habe)
40 g Zucker
1-2 EL Butter
2 EL Pistazien, gehackt (nur für die Farbe, für den Geschmack entbehrlich)

Link
http://coconutandvanilla.blogspot.com/2011/09/vanilla-pear-tarte-birnen-vanille-tarte.html
Originalrezept
http://pi-mal-butter.de/mascarpone-tarte-mit-pastis-vanille-birnen-und-zitronenthymian/

Birnen-Vanille-Tarte

Zubereitung

Mürbeteig

Die Zutaten für den Mürbeteig in der Küchenmaschine verkneten. Wenn der Teig noch zu krümelig ist, einfach 1-2 EL kaltes Wasser zugeben. Den Teig in ein längliches Rechteck formen, flach drücken und in Frischhaltefolie wickeln. Für 5 Minuten in den Gefrierschrank legen.
Den Ofen auf 180° C vorheizen.
Eine Tarteform buttern und leicht mehlen.
Den Teig in ein Rechteck 0,5 cm dick ausrollen. Es hilft, wenn man den Teig mit den Händen etwas anwärmt, da er leicht bricht. Von der kurzen Seite zu einem Drittel einschlagen. Das andere Drittel darüber falten. Den Teig um 90° wenden und wieder zu einem Rechteck ausrollen. Die gleiche Prozedur wie zuvor noch 5 Mal wiederholen. Diese Prozedur ist ähnlich der Blätterteigherstellung nur kürzer. Danach wieder zum Rechteck ausrollen, so dass er in die Form passt. Diese mit dem Teig auskleiden. Bei mir ist der Teig hier ziemlich auseinandergefallen. Ich hab einfach die Form mit den Teilen ausgekleidet und sie darin wieder zusammengeflickt. Hat man nicht gemerkt!
Nochmal für ein paar Minuten in den Gefrierschrank legen.
Den Boden mit der Gabel ein paar Mal einstechen. Für etwa 15 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind. Auskühlen lassen.

Vanillecreme

Den Zucker in einen Topf geben und leicht mit Wasser bedecken. Zucker bei starker Hitze auflösen lassen. Bei mittlerer Hitze das Wasser verdunsten lassen und währenddessen nicht umrühren. Wenn das Karamell goldbraun ist (das kann eine Weile dauern) den Topf vom Herd ziehen und die Butter einrühren. Pastis, Birnen, Vanille, samt Stange dazu. Alles wieder leicht erhitzen und die Birnen weich kochen, ohne sie zu zerkochen. Eventuell etwas Wasser zugeben, falls das Karamell zu dick ist. Die gegarten Birnen aus dem Karamell heben und bei Seite stellen. Den Karamell dickflüssig einkochen und abkühlen lassen.

Creme-Füllung

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Crème fraîche, Puderzucker und Vanilleextrakt glatt verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit ein wenig Wasser in einem kleinen Töpfchen erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und 2-3 EL Creme unterrühren, bis die Gelatinecreme Raumtemperatur hat. Unter den Rest der Creme rühren.
Den Mürbteigboden aus der Form lösen und mit der Creme füllen. Die Creme glatt verstreichen. Die Tarte in den Kühlschrank stellen und die Creme gelieren lassen (ca. 2 Stunden). Ist die Creme fest, mit den Birnenscheiben belegen und mit dem restlichen Karamell beträufeln. Wahlweise mit gehackten Pistazien bestreuen.
Die Tarte schmeckt am besten bei Raumtemperatur.

Brombeertarte

Zutaten

Sandteig

250 g Mehl Typ 405
125 g weiche Butter
125 g Puderzucker
1 Ei
1 EL Mohn
Abrieb einer halben Bio-Zitrone

Ricotta-Creme

400 g Ricotta
100 ml Schlagsahne
1 Vanilleschote; das Mark
Abrieb einer halben Bio-Zitrone
Saft einer halben Bio-Zitrone
Zucker nach Geschmack

Belag

500 g Brombeeren

Brombeertarte

Zubereitung

Sandteig

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, nur solange kneten, bis sich alles zu einem Teig verbunden hat. Den Teig in einem Gefrierbeutel dünn ausrollen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, besser aber über Nacht. Den Teig ca. 30 vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und auf der gut bemehlten Arbeitsfläche dünn mit dem Nudelholz ausrollen. Auf 6 Tarteletteförmchen verteilen und diese damit auslegen. Den Teig in regelmäßigen Abständen mit einer Gabel einstechen und erneut für mind. 30 Minuten in den Kühl- oder Gefrierschrank stellen. Die Tartelettes aus dem Kühlschrank nehmen, mit Backpapier auskleiden und getrocknete Bohnen oder andere Hülsenfrüchte daraufgeben. 15 Minuten bei 180°C im Ofen blindbacken. Bohnen und Papier entfernen und weitere 5 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Meine Vorgehensweise

Mohn weggelassen, alle Zutaten zu einem Teig verknetet, kurz gekühlt und in gefettete und gemehlte Förmchen gegeben und ohne Hülsenfrüchte gebacken.

Ricotta-Creme

Die Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Messerrücken auskratzen. Das Mark mit der Sahne in ein hohes Gefäß geben und steif schlagen. Den Ricotta zusammen mit dem Zitronenabrieb und dem Saft in eine Schüssel geben und großzügig zuckern. Die Sahne vorsichtig unterheben und die Creme auf die Tartelettes verteilen.

Die Brombeeren auf die Tartelettes verteilen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Link
http://www.kleineisel.de/blogs/brotundrosen.php/2011/09/28/fremdkochen-brombeertarte
Originalrezept
http://www.kuriositaetenladen.com/2011/08/brombeer-tartelettes-mit-zitronen.html

Brombeer-Tarte mit weißer Schokolade

Zutaten

Mürbeteig

225 g Weizenmehl, Type 405
1 Prise Salz
100 g Butter, gewürfelt
1 Ei, Größe M
50 g Puderzucker

Belag

500 g frische Brombeeren
200 ml Sahne
300 g weiße Schokolade

Brombeer-Tarte mit weißer Schokolade

Zubereitung

Mürbeteig

Die Zutaten für den Mürbeteig rasch zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 2 Stunde ruhen lassen.
Dann zwischen 2 Folien ausrollen und in die Tarteform geben oder den Teig direkt in der Kuchenform verteilen und andrücken, die Ränder dabei hochziehen.
Den Mürbeteig mehrfach mit der Gabel einstechen, mit Backpapier abdecken, beschweren (z.B. mit Erbsen) und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C blind backen.
Das Backpapier und die Erbsen entfernen und weitere 15 Minuten backen, bis der Teig hellbraun ist. Abkühlen lassen.

Belag

In einem kleinen Topf die Sahne erwärmen und die in kleine Stücken geschnittene Schokolade hineingeben und so lange rühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat.
Die Schoko-Schmelze über die Beeren geben. Bei Raumtemperatur und anschließend im Kühlschrank fest werden lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Dann am nächsten Tag genießen.

Link
http://ostwestwind.twoday.net/stories/brombeer-tarte-mit-weisser-schokolade/

Originalrezept
http://www.multikulinarisch.es/638-schoenwetter-kuchen.html

Einfache Zitronentarte

Zutaten

Mürbeteig

250 g Mehl
160 g kalte Butter
80 g Zucker
1 ganzes Ei
1 Prise Salz
1 EL Rum

Zitronencreme

250 g Crème fraîche
3 ganze Eier
2 Eigelbe
100 g Zucker
Saft und Abrieb von 3 Bio-Zitronen
Etwas Limoncello

Einfache Zitronentarte

Zubereitung

Mürbeteig

Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und eine Mulde bilden. Übrige Zutaten für den Teig zugeben und schnell verkneten. Mürbeteig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.
Eine Springform mit Butter einreiben. 2/3 des Teiges ausrollen und die Backform damit auslegen. Das übrige Drittel zu einer Wurst rollen und den Rand der Springform damit auslegen. Mit Fingern am Rand entlang hochdrücken und mit dem Teig auf dem Boden verbinden.
Den gesamten Boden mit einer Gabel einstechen. Die Form mit einem Streifen Backpapier bedecken, darauf Erbsen verteilen und den Teig für ca. 20 Minuten bei 200°C blind backen. Anschließend herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
Ein Eigelb gut verquirlen und den vorgebackenen Tarteboden damit einpinseln. Noch einmal für 1 Minute in den Ofen schieben, bis das Eigelb fest geworden ist.

Zitronencreme

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und die übrigen Zutaten zufügen und unterrühren.

Die Masse in den Tarteboden füllen und bei 100°C für ca. 45 Minuten in den Ofen schieben, bis die Masse komplett fest geworden ist. Am besten kann man das zwischendurch mit einer Nadel prüfen.
Die Zitronentarte aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker betreuen und am besten gekühlt servieren.

Link
http://www.huettenhilfe.de/rezept-einfache-zitronentarte_14132.html

Originalrezept
http://www.bolliskitchen.com/2011/03/tarte-au-citron-simplissisme.html

Feigentarte

Zutaten

Mürbeteig

150 g Butter
30 g Zucker
1 Ei
240 g Mehl
etwas kaltes Wasser

Belag

3 Eier
250 g Quark
200 g Frischkäse
150 g Zucker
abgeriebene Zitronenschale
2 EL Vanillezucker
1 EL Speisestärke
ca. 8 Feigen
1 EL Zucker

Feigentarte

Zubereitung

Für den Mürbeteig Butter, Mehl, Zucker, Ei und nach Bedarf etwas kaltes Wasser miteinander verkneten und den Teig für ca. 1 Stunde kühl stellen.
Die Eier mit dem Quark, Frischkäse, Zucker, Speisestärke und abgeriebenen Zitronenschale vermischen.
Den Mürbeteig möglichst dünn ausrollen und eine Backform damit auskleiden. Die Quarkmischung darauf verteilen und mit geviertelten Feigen belegen. Bei 175°C 45-60 Minuten backen.

Link
http://baeren-hunger.blogspot.com/2011/10/feigen-tarte.html

Originalrezept
http://milliway-s.blogspot.com/2011/09/tarte-aux-framboises-la-clafoutis.html

Lemon Tart

Zutaten für eine Tarteform (28 cm Durchmesser)

Teig

500 g Mehl
100 g Puderzucker
250 g kalte Butter, gewürfelt
Schalenabrieb einer Zitrone
2 Eier, ein Schuss Milch
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Lemon Curd

225 g Puderzucker
Schale und Saft von drei Zitronen (mittlere Größe)
5 Eigelb
1 Vanilleschote
300 g kalte Butter, gewürfelt

Himbeermarmelade

250 g Himbeeren
1 EL Zucker
Puderzucker zum Karamellisieren

Lemon Tart

Zubereitung

Mehl und Puderzucker in eine Schüssel sieben, Butter hinzufügen und kneten bis sich Krümel bilden (ich habe den Teig mit den Händen verarbeitet). Zitronenschale und die mit wenig Milch verquirlten Eier dazugeben und zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Eine Kugel formen und 30 Minuten ruhen lassen.
Die Tarteform einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die Form damit auslegen und den Rand abschneiden. Mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde lang kühl stellen.
Den Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Den Teig mit Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten für 10 Minuten (Mitte) backen. Anschließend Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere 15 Minuten backen.

Link
http://backeifer.de/2011/10/lemon-curd-tart-zitronencreme-tarte

Originalrezept
http://ellysart.blogspot.com/2011/04/lemon-ripple-tart-marmorierte-zitronen.html

Nun den Lemon Curd herstellen. Dazu Zucker, Zitronenzesten, Zitronensaft, Mark der Vanilleschote und Eigelbe in eine hitzebeständige Schüssel geben und auf ein Wasserbad setzten. Das Wasser sollte köcheln, darf aber auch nicht zu heiß werden, da die Eier sonst ausflocken. Die Masse 10 Minuten lang rühren und dann, unter stetem Rühren, die Butterwürfel nach und nach einarbeiten. Wenn die gesamte Butter verarbeitet ist, sollte der Lemon Curd glatt und dickflüssig sein (das Eindicken hat bei mir eine Weile gedauert, da ich mit der Hitze zu vorsichtig war). Die Masse nun noch durch ein Sieb geben um die Zesten zu entfernen. Den Lemon Curd anschließend auf der Tarte verteilen.
Die Himbeeren mit dem Zucker in einem Topf zerdrücken und bei milder Hitze kochen, bis eine marmeladenartige Konsistenz entsteht. Die Himbeermarmelade auf den Lemon Curd geben (ich habe das Ganze vorher noch passiert) und spiralförmig untermischen (ich habe die Marmelade nicht untergemischt, sondern ein spiralenförmiges Muster auf die Zitronencreme gespritzt).
Nachdem die Tarte abgekühlt ist kann man nach Belieben Puderzucker darüber streuen und diesen mit einem Küchenbrenner karamellisieren (muss nicht sein, macht aber Spaß und ergibt eine tolle Zuckerkruste).

Limetten-Mascarpone-Tarte

Zutaten

Boden

200 g Löffelbiskuits
200 g Butter

Belag

4 Limetten
140 g Puderzucker
500 g Magerquark
500 g Mascarpone
6 Blatt Gelatine
Etwas Milch

Limetten-Mascarpone-Tarte

Zubereitung

Boden

Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Die Löffelbiskuits - evtl. portionsweise - in einen großen Gefrierbeutel geben und darin möglichst fein zerkrümeln (etwa mit dem Boden einer schweren Schüssel). Die Krümel mit der Butter gut mischen. Einen Bogen Backpapier zwischen Boden und Rand einer Springform (26 cm Durchmesser) einspannen. Die Butter-Krümel-Mischung darauf geben, gleichmäßig verteilen und mit dem Rücken eines Esslöffels andrücken. Bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank kühl stellen.

Belag

Die Limetten auspressen, und den Saft mit dem Puderzucker gut verrühren. In einer großen Schüssel den Mascarpone, den Quark mit der Limetten-Zucker-Saft gut verrühren.
Die Gelatine in ausreichend kaltem Wasser einweichen. In einem kleinen Topf etwas Milch auf kleiner Stufe erhitzen. Die Gelatineblätter ausdrücken und zu der Milch geben, dann rühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Diese Mischung nun gut mit der Quark-Mascarpone-Masse verrühren.
Dann die Masse auf den Keksboden geben und gut verteilen. Die Torte für 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann ggf. mit dünn aufgeschnittenen Limettenscheiben garnieren und servieren.

Link
http://kalimera-hellas.blogspot.com/2011/09/voller-tartendrang.html

Originalrezept
http://www.mankannsessen.de/content/limetten-mascarpone-tarte

Oreo-Tartelettes mit Kürbis-Creme-Füllung

Zutaten für 5 bis 6 Tartelettes

Für den Boden

16 Oreo Cookies
4 EL Butter, geschmolzen

Für die Füllung

170 g Kürbismus
60 g Frischkäse
60 g Quark
115 g Zucker (davon einen Teil durch Vanillezucker ersetzen)
Muskatnuss, gerieben
Zimt

Für das Topping

100 g Schlagsahne
Zucker und Vanillezucker nach Belieben
4 EL Walnusskerne, gehackt

Oreo-Tartelettes mit Kürbis-Creme-Füllung

Zubereitung

Für das Kürbismus

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Einen Kürbis waschen und trocken tupfen. Mit einem sehr scharfen Messer halbieren und die Hälften in Spalten schneiden. Nun noch die Kerne herausschneiden und die Spalten, die jetzt nur noch aus Schale und Fruchtfleisch bestehen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Im vorgeheizten Ofen für etwa 30 Minuten backen. Das Blech herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend das Fruchtfleisch von der Schale lösen (beim Hokkaido kann diese auch dran gelassen werden) und in eine Schüssel geben. Nun alles unter Zugabe von so wenig Wasser wie möglich mit dem Stabmixer pürieren.

Link
http://kochfieber.blogspot.com/2011/10/oreo-tartelettes-mit-kurbis-creme.html

Originalrezepte
http://www.kuriositaetenladen.com/2010/10/kurbisravioli-mit-salbeibutter.html
http://www.laurenslatest.com/pumpkin-cream-oreo-tarts-a-favor/

Boden

Die Oreo-Kekse grob zerbröseln und in einen Gefrierbeutel geben. Diesen mit einem Clip verschließen und anschließend mit dem Nudelholz bearbeiten, sodass feine Kekskrümel entstehen. Die geschmolzene Butter dazugeben und alles gut vermischen.
Sechs kleine Tartelette-Förmchen oder ein Muffinbackblech bereitstellen und den Keksteig an den Boden und die Wände der Förmchen drücken. In den Kühlschrank stellen.

Füllung

Für die Füllung das Kürbismus zusammen mit dem Frischkäse, dem Quark, dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Mit Zimt und geriebener Muskatnuss abschmecken.
Die Füllung in die vorbereiteten Törtchen mit dem Oreoboden füllen. Die Sahne halbsteif schlagen und mit einem Löffel klecksförmig auf die Törtchen setzen. Mit Walnüssen bestreuen.
Die fertigen Törtchen für einige Minuten in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Törtchen vorsichtig mit einem Messer (bei beschichteten Formen ein Holzstäbchen verwenden) vom Rand lösen und servieren.

Pumpkin Pie

Zutaten

Teig

175 g Mehl
2 TL Zucker
125 g Butter
1 Eigelb

Belag

300 g klein geschnittener Kürbis
2 Eier
175 g Zucker
1 TL Zimt
1 TL Ingwerpulver
1 Prise Salz
2 TL Mehl
200 ml Sahne

Pumpkin Pie

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten bis auf das Eigelb zu Krümeln verkneten. Dann das Eigelb dazugeben und zu einem Ball formen. In Frischehaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
Den klein geschnittenen Kürbis in eine Pfanne geben und mit Wasser bedecken. Eine Prise Salz hinzufügen und zum Kochen bringen. 8-10 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Alle Flüssigkeit verdunsten lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Zu Püree verarbeiten.
Die Eier verquirlen, zuerst den Kürbis und dann die anderen Zutaten dazugeben.

Eine Pie-Form (24-26 cm Durchmesser) mit dem Teig auslegen und die Füllung hineingeben. Bei 200 Grad im Ofen 40-50 Minuten backen, bis die Füllung goldbraun und fest ist. Abkühlen lassen und mit Sahne und Zimt servieren.

Link
http://estrellacanela.blogspot.com/2011/09/pumpkin-pie.html

Originalrezept
http://nami-nami.blogspot.com/2009/11/thanksgiving-in-estonia-baking-pumpkin.html

Quitten-Tarte mit Haselnuß-Karamell

Zutaten

Teig

150 g Mehl
100 g Butter
50 g Puderzucker mit Vanille aromatisiert
Ei
½ TL Salz

Belag

2 mittelgroße Quitten
Saft einer halben Zitrone
100 g Zucker
100 g Butter
200 ml süße Sahne
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Ei

Quitten-Tarte mit Haselnuß-Karamell

Zubereitung

Mehl, kalte Butter, Puderzucker, Ei und Salz verkneten. Teig in eine Tarteform von 26 cm Durchmesser ausrollen und am Rand ca. 2 cm hochziehen. Teigboden mehrfach einstechen und 15 Minuten sehr kalt stellen.
Quitten schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Quittenspalten mit Zitronensaft bestreichen. Zucker in einer großen Pfanne schmelzen, bis er leicht braun wird, Butter hinzugeben. Wenn die Butter geschmolzen ist, die Quittenscheiben hineinlegen und von beiden Seiten knapp 5 Minuten schmoren lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und auf den Kuchen legen. Sahne mit dem restlichen Karamell aufkochen, gemahlene Nüsse und das Ei unterrühren. Die Masse über die Quitten gießen.

Im auf 200°C vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Vorsicht beim Herausnehmen aus der Form: sehr brüchig.

Link
http://corumitwoday.net/stories/quitten-tarte-mit-nusskaramell/#49598463

Originalrezepte
http://www.genial-lecker.de/archiv/2007/11/rezept-quittentarte-mit-nusskaramell.html
http://www.schnuppensuppe.de/blog/index.php?itemid=315

Karamell-Schoko-Tarte mit Fleur de Sel

Zutaten

Sandteig

250 g Mehl Typ 405
125 g weiche Butter
125 g Puderzucker
1 Ei

Belag

400 g Dulce de Leche
150 g Valrhona-Kuvertüre 70%
Fleur de Sel

Karamell-Schoko-Tarte mit Fleur de Sel

Zubereitung

Sandteig

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, nur solange kneten, bis sich alles zu einem Teig verbunden hat.
Den Teig flach ausrollen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, besser aber über Nacht.
Den Teig ca. 30 vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und auf der gut bemehlten Arbeitsfläche dünn mit dem Nudelholz ausrollen. Auf dem Nudelholz aufrollen und über der Tarteform wieder abrollen. Die Tarteform mit dem Teig auslegen und den überschüssigen Teig am Rand abschneiden. In regelmäßigen Abständen mit einer Gabel einstechen und erneut für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit Backpapier abdecken und getrocknete Bohnen oder andere Hülsenfrüchte daraufgeben. 15 Minuten bei 180°C im Ofen blindbacken. Bohnen und Papier entfernen und weitere 5-10 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Belag

Den abgekühlten Tarteboden mit der Dulce de Leche bestreichen und Fleur de Sel nach Geschmack darüber streuen. Auf dem Foto rechts seht Ihr, wieviel ich ungefähr verwendet habe - einfach raufklicken, dann vergrößert sich das Bild.
Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad sehr behutsam unter ständigem Rühren schmelzen. Abkühlen lassen und dann über der Dulce de Leche verstreichen, fest werden lassen und nach Geschmack noch mit etwas Fleur de Sel zur Dekoration bestreuen.

Link
http://www.kuriositaetenladen.com/2011/10/karamell-schoko-tarte-mit-fleur-de-sel.html

Originalrezept
http://thebitessite.com/chocolate-caramel-tart/

Schokoladen-Whiskey-Tarte

Zutaten

Für den Teig

120 g Margarine
1 Ei
30 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
90 g Puderzucker
175 g Mehl

Für die Füllung

90 g Margarine
100 g Schlagsahne
350 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre
3 EL Whiskey

Außerdem

Kakao oder Zartbitterschokolade für die Verzierung

Schokoladen-Whiskey-Tarte

Zubereitung

Alle Zutaten für den Mürbeteig zusammenkneten.
Den Teig in eine Folie gewickelt 1- 2 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank legen. Den Teig in eine gefettete Tarte- , Springform (Durchmesser 28cm) oder 8 Tartelettes (10cm) drücken, mit einer Gabel einstechen und 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig mit Backpapier abdecken und die Hülsenfrüchte einfüllen.
Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 180°C vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere 10- 15 Minuten backen (Tartelettes ca. 7- 10 Minuten) und bräunen lassen. Den Teig abkühlen lassen.

Die Füllung zubereiten. Die Schokolade klein hacken und beiseite stellen. Margarine und Sahne aufkochen bis die Margarine sich aufgelöst hat. Die Schokolade dazu geben und gut verrühren bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. Whiskey dazu geben und verrühren. Die Schokoladenmasse auf dem Teig verteilen.
Die Tarte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann nach beliebig mit Kakao bestäuben oder mit geschmolzener Schokolade verzieren.

Link
http://www.backen-mit-spass.de/rezepte-tarte/356-rezept-fuer-schokoladen-whiskey-tarte

Originalrezept
http://mics-cookmania.blogspot.com/2010/08/schokoladen-whiskey-tarte.html

Tarte aux poires, cardamom et chocolat

Zutaten

Boden

240 g Mehl
120 g Butter
2 EL Zucker
1 Prise Salz
5 EL Wasser

Belag

190 g Mandeln
110 g weiche Butter
110 g Zucker
3 Eier
10 grüne Kardamomkapseln
4 TL Kakaopulver
2 reife Birnen

Tarte aux poires, cardamom et chocolat

Zubereitung

Die Zutaten für den Tarteboden in eine Schüssel geben, zügig mit den Händen zu einem homogenen Teig verarbeiten und ca. 30 Minuten kühl stellen.
Den Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Den Teig ausrollen und eine gebutterte Tarteform damit auslegen und einen Rand hochziehen. Mit Hülsenfrüchten 20 Minuten blind backen.
In der Zwischenzeit die Kardamomkapseln öffnen und mit 1-2 EL Zucker (von den 110g) in einem Mörser fein zerstoßen. Einen weiteren Esslöffel Zucker zur Seite stellen. Dann aus dem restlichen Zucker, der Kardamom-Zuckermischung, den Eiern, Mandeln, der Butter und dem Kakao mit dem Handrührgerät eine zähe Paste herstellen und gleichmäßig auf dem Tarteboden verteilen.

Den Ofen auf 180° runterschalten.
Die Birnen schälen, entkernen und in dicken Spalten fächerartig auf der Mandelpaste verteilen. Erst weitere 20 Minuten backen, dann mit dem zurückbehaltenen Zucker bestreuen und weitere 10 Minuten fertigbacken. Entweder noch warm oder abgekühlt servieren.

Link
http://feines-gemuese.blogspot.com/2011/10/tarte-aux-poires-cardamom-et-chocolat.html

Originalrezept
http://salzkorn.blogspot.com/2011/10/tarte-aux-poires-cardamom-et-chocolat.html

Tourte aux pommes et noix

Zutaten (für eine Tarteform von 27cm Duchmesser)

Mürbeteig

300 g Mehl
190 g kalte Butter
1 Ei
120 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 TL Abgeriebene Zitronenschale
1/2 Vanilleschote

Füllung

4-5 Äpfel
1-2 EL Zitronensaft
1 große Handvoll Amarettini
12 Walnüsse
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Außerdem

Mehl zum Ausrollen
Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Tourte aux pommes et noix

Zubereitung

Mürbeteig

Aus den Zutaten rasch einen Teig kneten. Das geht am besten mit den Händen oder im Cutter. Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie eingewickelt mind. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Füllung

In einer Pfanne einen guten EL Zucker mit einer Prise Salz karamellisieren lassen und die Nüsse darin wenden. Auf einem Teller auskühlen lassen, dann kleiner hacken.
Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft vermengen, damit die Äpfel nicht braun werden (sie oxidieren sehr leicht!).

2/3 des Teiges ausrollen und Boden und Rand der gefetteten Form damit auskleiden.
Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Auf den Kuchenboden streuen. Äpfel in der Form verteilen. Die Walnüsse auf die Äpfel streuen. Wer möchte, noch mit etwas Zimt bestreuen. Restlichen Teig rund ausrollen und die Äpfel damit bedecken.

Bei 200° C 35 bis 40 Minuten backen. Zum Servieren etwas mit etwas Puderzucker bestäuben.

Link
http://salzkorn.blogspot.com/2011/09/tourte-aux-pommes-et-noix.html

Originalrezept
http://www.foolforfood.de/index.php/kuchen/apfelkuchen

Zwetschgentarte mit Streuseln und Amaretto-Guss

Zutaten

Mürbeteig

50 g gemahlene Mandeln
40 g Maizena
140 g Mehl
4 EL mit Vanille aromatisierter Zucker
1 Prise Salz
70 g Butter
1 Ei (S)

Belag

40 g gemahlene Mandeln
knapp 1 kg Zwetschgen mit Stein gewogen

Guss

3 EL Créme fraîche
3 EL Amaretto
1 1/2 EL brauner Zucker
1 Ei (S)

Streusel

40 g kalte Butter
40 g braunen Zucker
30 g gemahlene Mandeln
30 g Semmelbrösel

Zwetschgentarte mit Streuseln und Amaretto-Guss

Zubereitung

Mürbeteig

Mürbeteig
Alle Zutaten außer dem Ei in einen Foodprozessor mit Messer geben und zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verarbeiten. Ei dazugeben und Maschine anstellen bis sich das Ganze zu einem Teig zusammenfügt. Zugedeckt 30 Minuten oder länger kühl stellen.
Achtung, die Teigkonsistenz ist etwas sehr bröselig, wegen der knapp bemessenen Butter. Mit etwas Geduld und Gebastelt bringt man den Teig doch in die Form.

Einen Springformboden (Durchmesser 24 cm) mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben. Teig auswallen, mit der Springform ausstechen und in die Form legen. Den restlichen Teig von Hand zu einer langen Rolle rollen und diese an den Formenrand legen und flach am Rand entlang hochdrücken. Form in den Kühlschrank stellen.

Belag

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Den Backofen auf 210°C aufheizen.
Die Form aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teigboden gleichmäßig mit einer Gabel einstechen, dann mit gemahlenen Mandeln bestreuen. Die Zwetschgen akkurat auf dem Teigboden verteilen und so 25 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens backen.
In der Zwischenzeit Streusel und Guss wie folgt herstellen:
Streusel: Alle Zutaten zu Streuseln zerbröseln.
Guss: Alle Zutaten mit einer Gabel gut verrühren.

Die Form aus dem Ofen nehmen, Guss gleichmäßig über die Zwetschgen gießen, dann die Streusel darauf verteilen. Form zurück in den Ofen und 25 Minuten fertigbacken. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und dann den Springformrand vorsichtig lösen. Den Kuchen auskühlen lassen. Vor dem Servieren evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Link
http://kochtopf.twoday.net/stories/zwetschgentarte-mit-streuseln-und-amaretto-guss-fast-nachgemacht/

Originalrezept
http://salzkorn.blogspot.com/2011/08/tarte-crumble-aux-quetches.html

Danke

Ohne die tatkräftige Unterstützung der unten aufgeführten Blogger und Blogleser wäre dieses Kochbuch nicht zustande gekommen. Vielen Dank für Eure tollen Event-Beiträge - wir hoffen, auch Ihr habt viel Freude mit diesem Kochbuch!

Teilnehmer

1x umrühren bitte	kochtopf.twoday.net
Backen mit Spaß	backen-mit-spass.de
Bärenhunger	baeren-hunger.blogspot.com
Backeifer	backeifer.de
Brot und Rosen	kleineisel.de/blogs/brotundrosen.php
Chez Lilly	lillyskueche.blogspot.com
Coconut & Vanilla	coconutandvanilla.blogspot.com
Corumblog	corum.twoday.net
Estrellacanella	estrellacanela.blogspot.com
Feines Gemüse	feines-gemuese.blogspot.com
Genial lecker	genial-lecker.de
Grain de sel = salzkorn	salzkorn.blogspot.com
Hüttenhilfe.de	huettenhilfe.de

Irene's Leckereien	irenesleckereien.blogspot.com
Kalimera HellaS	kalimera-hellas.blogspot.com
Kaquu's Hausmannskost	kaquushausmannskost.blogspot.com
Kleiner Kuriositätenladen	kuriositaetenladen.com
Kochfieber	kochfieber.blogspot.com
Küchenlatein	ostwestwind.twoday.net
Kochpla.net	kochpla.net
Lunch For One	lunchforone.wordpress.com
Ninas kleiner Food-Blog	ninas-kleiner-food-blog.blogspot.com
Schöner Tag noch!	schoenertagnoch.blogspot.com
Self-made little things	selfmadelittlethings.blogspot.com
Verboten gut!	verbotengut.blogspot.com
Wo geht's zum Gemüseregal?	zum-gemueseregal.blogspot.com
Zwergenprinzessin kocht!	zwergenprinzessin.com

Rezeptquellen

A spicy perspective	aspicyperspective.com
Bolli's Kitchen	bolliskitchen.com
Charlotten Blog	charlottenblog.blogspot.com
Cosycooking	cosycooking.com
Cucina Casalinga	cucina-casalinga.blogspot.com
Elly's Art	ellysart.blogspot.com
Estrellacanella	estrellacanela.blogspot.com
Fool For Food	foolforfood.de
German Abendbrot	germanabendbrot.wordpress.com
grain de sel	salzkorn.blogspot.com
Kleiner Kuriositätenladen	kuriositaetenladen.com
Konditormeister.blog	konditormeister.blog.de
La Cuisine de Circée	cuisinedecircee.over-blog.com
Lamiacucina	lamiacucina.wordpress.com
La Tartine Gourmande	latartinegourmande.com
Lauren's latest	laurenslatest.com
Man kann's essen	mankannsessen.de
Mestolo	mestolo.com
Multikulinarisches	multikulinarisch.es
Nami-Nami	nami-nami.blogspot.com
paules ki(t)chen	paules.lu
Pi mal Butter	pi-mal-butter.de
The Bite Site	thebitessite.com

Herausgeber

Huettenhilfe - huettenhilfe.de

Das Leben schmeckt köstlich!

Radulescu & Uerpmann GbR
Obere Straße 9
D-33813 Oerlinghausen
info@huettenhilfe.de
www.huettenhilfe.de

huettenhilfe.de

Das Leben schmeckt köstlich!