Heidelbeertarte mit Vanillecreme Tarte aux Myrtilles

Ich liebe diese wunderbaren französischen Leckereien. Egal ob süß oder deftig. Die Tarte aux Mytilles, also eine Heidelbeertarte ist glaube ich so einer der Klassiker in der französischen Patisserie. Ich habe meine Heidelbeertarte mit Vanillecreme gefüllt. Und ich sage euch es ist ein Traum.

Jedes mal, wenn wir in Sanremo Urlaub machen, sind Ausflüge in die Umgebung nach Frankreich ein Muss. Dabei hat Italien nun wirklich unglaublich leckere süße Leckereien zu bieten. Aber immer wenn wir in Frankreich unterwegs sind drück ich mir die Nase an den französischen Bäckereien platt. Es sieht immer alles so zum Anbeißen verführerisch aus. Diese Vielfalt der Tartes und Tarteslettes und vielem anderen sind einfach himmlisch.

Nun hatte ich spontan Lust mir ein wenig Frankreich nach Hause nach Hause zu holen. Ich habe den Mürbeteig mit ein paar gemahlenen Haselnüssen verfeinert und noch eine Vanillecreme zubereitet. Außerdem habe ich meine Tarte mit Mürbeteig geschlossen und noch Mandelblättchen darauf verteilt. Es war einfach ein spontaner Versuch und gleich ein voller Erfolg. Einfach unglaublich köstlich.

Hier kommt nun das Rezept: 25er Tarteform oder Springform

Mürbeteig:

- 150 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 60 g Haselnüsse
- 1 Ei
- 250 g Mehl

- 1 Prise Salz

Vanillecreme:

- 5 Eigelb
- 40 g Speisestärke
- 70 g Puderzucker
- 500 ml Milch
- Zitronenzeste
- ca. 500 g Heidelbeeren
- 1 Eigelb und ein Schluck Milch
- 2 Handvoll Mandelblättchen
- 25er Tarteform

Zubereitung:

- den Mürbeteig zubereiten und kalt stellen
- die Eier mit der Stärke und dem Puderzucker in einem kleinen Topf mischen
- Milch in einem anderem Topf mit der Zeste stark erhitzen, nicht kochen und dann die Zeste entfernen
- ein wenig heiße Milch mit der Ei Mischung verquirlen
- die Ei Mischung nun langsam in die heiße Milch geben und bei kleiner Hitze so lange rühren bis die Masse eindickt
- anschließend die Creme umfüllen und mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen
- den Backofen auf 160 Umluft oder 170 Ober/Unter Hitze vorheizen
- eine Tarteform komplett, auch den Rand, mit dem Mürbeteig auskleiden. Ein wenig Teig aufheben, um später die Tarte zu bedecken
- Vanillecreme einfüllen
- Heidelbeeren auf der Creme verteilen
- den restlichen Mürbeteig ausrollen und die Tarte damit bedecken
- das Eigelb mit ein wenig Milch mischen und die Tarte damit bestreichen
- mit Mandelblättchen bestreuen

- im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen

Den Kuchen abkühlen lassen und anschließend einfach nur genießen. BON APPETIT ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch selbst einmal aus ?

LG Tina ❤

Tarte aux Myrtilles

Tarte aux Myrtilles

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Joghurt – Sahne Torte ❤

Ich liebe diese Joghurt – Sahne Torte, weil sie in jede Jahreszeit passt. Im Frühling oder Sommer kann man diesen Kuchen mit frischen Beeren dekorieren und im Winter dürfen es ruhig auch mal TK Beeren sein. Die Joghurt – Sahne Torte auch dem Bild habe ich speziell für den Valentinstag kreiert. Sie wäre aber auch zum Muttertag eine wunderbare Idee und Überraschung zum Verschenken.

Diese Torte wird nicht gebacken, deshalb ist sie natürlich auch bei hohen Temperaturen im Frühling und Sommer super geeignet und erfrischend zugleich. Wichtig ist nur das sie am besten am Vortag vorbereitet wird, damit sie im Kühlschrank schön fest wird und komplett durchgekühlt ist.

Diesen leckeren Kuchen kann man außerdem auch mit Buttermilch verrühren, dann ist die Joghurt – Sahne Creme noch einen Tick erfrischender. Jetzt im Winter verwende ich Milch für die Creme.

Inspiriert hat mich ganz klar eine TK Torte im Supermarkt. Dieser Kuchen hat mich sofort angesprochen, und wenn ich nicht so ein Spaß am Kochen und Backen hätte, wäre sie sofort in meinem Einkaufswagen gelandet. Aber sie lässt sich wirklich sehr leicht selbst zubereiten.

Lasst Euch überzeugen und schaut doch mal in mein Rezept ??

Zutaten – für einen 24er Durchmesser

Für den Keksboden

- 200 g Butterkekse oder Vollkornkekse
- 75 g Butter
- 50 g Zartbitterschokolade

Für die Joghurt – Sahne Creme

- 500 g Joghurt – Natur
- 400 ml Schlagsahne
- 250 ml Milch oder Buttermilch
- 130 g Puderzucker
- 1 Vanillezucker
- Saft einer Zitrone
- 10 Blatt Gelatine – weiß

Für das Topping

- 300 g Himbeeren
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Wasser
- etwas weiße Raspelschokolade

Wenn die Torte im Frühling oder Sommer serviert wird, dann dekoriert sie einfach mit Beeren eurer Wahl

Zubereitung

- die Kekse eurer Wahl zerkleinern bis sie ganz fein sind, das geht am besten in einer Tüte mit dem Nudelholz

- Butter und Schokolade schmelzen
- anschließend die geschmolzene Masse in die Kekse rühren und in eine Springform geben und festdrücken
- die Keksmasse ca. 30 Minuten kühl stellen
- Sahne steif schlagen und beiseite stellen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Joghurt mit dem Puderzucker, Vanillezucker und der Milch oder Buttermilch verrühren
- ein bisschen von der Joghurt Creme, ca. 10 EL abnehmen und beiseite stellen, wenn Ihr die Torte so wie auf meinem Foto präsentieren wollt
- Zitronensaft hinzufügen und alles anschließend mit der Schlagsahne vermengen
- Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf erhitzen bis sie flüssig ist
- anschließend sofort ein oder zwei EL von der Joghurt – Sahne Creme mit der flüssigen Gelatine verrühren und alles sofort in die Creme einrühren und nochmal aufschlagen
- nun die Masse auf dem Keksteig verteilen
- den Kuchen nun wieder wenigstens 3 Stunden kühl Stellen oder über Nacht im Kühlschrank lassen
- die Himbeeren auftauen lassen und pürieren
- Speisestärke mit dem Wasser verrühren
- Vanillezucker zu den Himbeeren geben und erhitzen
- wenn die Masse kocht die Speisestärke einrühren und nochmal aufkochen lassen und abkühlen
- die erkaltete Himbeermasse auf die Torte streichen
- nun mit einer Pipette oder Spritzbeutel kleine Tropfen der vorher beiseite gestellten Creme auf der Himbeermasse verteilen und mit einem Schaschlikspieß oder Zahnstocher die Kleckse miteinander verbinden
- wer mag streut noch ein wenig weiße Schokoraspel den Rand entlang
- nochmal ca. 2 Stunden kühl stellen und fertig ist die wunderbare Joghurt – Sahne Torte

Und jetzt genießen ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch mal aus ??

LG Tina ❤

Joghurt-Sahne Torte

Obstkuchen

Da kommen Erinnerungen hoch, an meine Kindheit und die Ausgelassenheit, und an die früher so wichtige Kaffeezeit mit Kuchen und Keksen, Kaffee für die Erwachsenen und Kakao für die Kinder. Zu dieser Zeit gab es oft den klassischen Obstkuchen mit Früchten der Saison und dem typischen Tortenboden. Mal gekauft und natürlich auch selbstgebacken. Der Obstkuchen war immer lecker und leicht, und vor allem schnell gemacht. Denn es war Sommer.

Das tolle an diesem so einfachen Kuchen sind doch die Variationsmöglichkeiten. Entweder man füllt den fertigen Tortenboden mit einer Vanillecreme oder einer frischen Quarkcreme und verteilt dann das Obst, oder man gibt ausschließlich die Früchte der Saison auf den Tortenboden und serviert einfach geschlagene Sahne dazu.

Alles ist möglich und trotzdem ist jeder Kuchen anders, aber auf jeden Fall immer sehr lecker. Für das glänzende Finish wird noch ein wenig Tortenguss auf den Früchten verteilt, aber bitte nicht zu viel. Das ist schon das ganze Geheimnis. Das Geheimnis von wunderschönen Kindheitserinnerungen.

Na, Lust auf das Rezept ? hier kommt es ?

Zutaten – für einen 26er Tortenboden

Für den Teig:

- 30 g gemahlene Mandeln
- 50g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 40 g lauwarm zerlassene Butter

Für die Creme:

- 130 ml Milch
- 1/2 Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 150g Naturjoghurt

Für den Belag:

- ca. 300 – 400 g Früchte oder gemischte Beeren der Saison
- klares Tortengelee

Zubereitung:

- den Ofen auf 160 C vorheizen, Form bebuttern und bemehlen
- Butter erwärmen
- Eier trennen, und das Eiweiß mit dem Salz schaumig schlagen. Anschließend den Zucker unterheben und weiter sehr cremig aufschlagen
- Vanillezucker und Eigelb unterrühren
- das Mehl, Backpulver und die gemahlenen Mandeln mischen und in 2 Portionen über die Masse sieben und unterheben
- zum Schluss die flüssige Butter unterziehen
- Teig in die Form streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen
- auskühlen lassen
- Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren und langsam erhitzen
- unter Rühren eine Minute köcheln lassen, dann in eine Schüsseln füllen und zugedeckt etwas abkühlen lassen
- Joghurt mit der Puddingcreme glattrühren und auf den Kuchenboden streichen
- 30 Minuten kühl stellen
- Früchte und Beeren nach Lust und Laune auf den Kuchen verteilen
- Gelee laut Angabe zubereiten und über die Früchte streichen, am besten von der Mitte aus

So, und jetzt genießen ?

Also lasst Euch doch einfach inspirieren und probiert es mal aus ??

LG Tina ❤

https://brea-food-and-home.de/wiener-tortenboden

Quarkkuchen mit Buttermilch

Ach ja, da ist er wieder, mein geliebter Käsekuchen oder eigentlich ja Quarkkuchen ?. Ich liebe nun mal Käsekuchen über alles und deshalb musste unbedingt mal eine sommerliche Variante auf meinen Blog. Deshalb habe ich den Quarkkuchen mit Buttermilch, mit viel Buttermilch gebacken. Und er ist wirklich unglaublich lecker und erfrischend. Also perfekt geeignet für einen warmen Tag ?

Da ich Käsekuchen lieber mit einem Mürbeteig backe, habe ich mich für die leichtere Variante, nämlich den Mürbeteig mit Öl entschieden. Gerade im Frühling oder Sommer ist die Zubereitung mit Öl statt Butter einfach ideal, denn der Teig muss nicht extra runtergekühlt werden, sondern kann sofort weiter verarbeitet werden ?

Besondere Frische bekommt dieser wunderbare Kuchen wenn ihr noch ein paar frische Beeren kurz vor dem Anschnitt oben drauf legt. Ich denke aber auch, man könnte sie ruhig mitbacken.

Mein Mann ist eigentlich nicht unbedingt der Käsekuchen Fan aber diese Variante hat ihm dann doch sehr gut geschmeckt ?? er hat jedenfalls gleich mehr als ein Stück genossen ? und in meiner Familie ist der Kuchen auch ziemlich gut angekommen.

Überhaupt ist meine Familie immer gerne bereit meine neuen Kreationen auszuprobieren? da kann ich mir sicher sein eine ehrliche Meinung zu bekommen, denn nicht alles schafft es auf meinen Blog .

Hier geht es jetzt erstmal zum Rezept ??

Zutaten 24 – 26er Springform

Mürbeteig mit Öl ?

Mürbeteig mit Öl

Quarkcreme

750 g Magerquark

150 g Zucker

1 Vanillezucker

2 Päckchen Vanillepudding Pulver

150 ml Rapsöl

2 Eigelb

1 Ei

500 ml Buttermilch

Abger. Schale einer Zitrone

Butter und Mehl für die Form

Puderzucker und Beeren zum dekorieren

Zubereitung

– Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten

– ausrollen, in die Form drücken und am Rand hochziehen

– Löcher mit einer Gabel in den Boden stechen

– Ofen auf 160°C Umluft oder 175°C Ober/ Unter Hitze vorheizen

– die Zutaten für den Quark Teig zusammenmischen und auf den Mürbeteig gießen. Die Quarkmasse ist sehr flüssig

– im vorgeheizten Backofen ca. 80 – 90 Minuten backen

– bitte kontrolliert die Farbe ,denn der Kuchen sollte nicht zu dunkel sein. Ansonsten mit Alufolie oder Backpapier abdecken

– etwas abkühlen lassen, aus der Springform lösen und nach Bedarf dekorieren, mit Puderzucker und Beeren

Lasst es euch schmecken ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Siehe auch:?

Käse-Mohn Kuchen ? German Cheesecake

Kokos – Mango Gugelhupf

Ich liebe die Kombination aus Kokos und Mango, und einen Kokoskuchen bzw. einen Kokos – Mango Gugelhupf habe ich bislang noch nicht gebacken ?. Da ich in meinem Blog auch schon ein Milchreis Rezept mit Kokosmilch und Mango habe, dachte ich schon länger darüber nach mal einen Kuchen mit diesen Zutaten zu backen ?. Dieser Kokos – Mango Gugelhupf ist wirklich köstlich und für mich der perfekte Sommerkuchen ?

Der Geschmack erinnert ein wenig an eine Piña Colada ?, allerdings habe keine Ananas sondern wie schon erwähnt Mango als Zutat gewählt. Den besonderen Kick bekommt der Gugelhupf noch durch die Zugabe von ungefähr 10 Kokospralinen ??

Ich habe mir im Vorfeld lange Gedanken darüber gemacht ob ich den Kuchen mit Kokosmilch backen soll. Habe mich aber letztendlich für Joghurt mit Kokosgeschmack entschieden. Die Konsistenz ist mir dann doch ein wenig zu dünn bei der Kokosmilch.

Die Mango war schon sehr reif und dadurch sehr saftig. Deshalb habe ich die Fruchtstücke vorher noch in Kokosflocken eingelegt, denn diese binden die Flüssigkeit und geben gleich noch ein bisschen mehr Geschmack dazu ?.

Gekühlt schmeckt der Gugelhupf gleich nochmal so gut und ist, wie schon erwähnt, der perfekte Sommerkuchen ?

Lust auf das Rezept bekommen? Hier kommt es schon ?

Zutaten

3 Eier

120 g Zucker

1 Vanillezucker

125 ml Raps oder Sonnenblumenöl

250 – 300 g Joghurt mit Kokos Geschmack

250 g Mehl

1 Backpulver

50 Kokosflocken

200 g Mango

Ca. 10 Kokospralinen

Puderzucker und Kokosflocken zum bestäuben

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

– Gugelhupf Form einfetten und bemehlen

– Ofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober/Unter Hitze vorheizen

– Mango schälen und in Stückchen schneiden

– Fruchtfleisch in Kokosflocken einlegen und beiseite stellen

– Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen, es sollte eine hellgelbe Masse enstehen

– nun das Öl und den Joghurt unterrühren

– Mehl, Backpulver und Salz schnell unterheben, nicht zu lange rühren

– die eingelegten Mango Stückchen unterrühren

– zum Schluss die zerkleinerten Kokospralinen zufügen

– den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 – 50 Minuten backen

– unbedingt eine Stäbchen Probe machen

Den fertigen Kuchen unbedingt ganz abkühlen lassen und erst dann stürzen

Nach Bedarf mit Puderzucker und Kokosflocken bestäuben und ruhig kühlen

Na? Lust auf diesen Kuchen bekommen ? dann probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Siehe auch ?

Kokosmilchreis mit Mango – Zitronenmousse ?

Limoncello Limoncino

Ach ja, der Limoncello gehört für mich im Sommer unbedingt dazu. Dieser wunderbare italienische Zitronenlikör sollte Pur unbedingt eiskalt genossen werden? oder man mischt ihn mit Prosecco, Eiswürfeln und Zitronenscheiben, also ähnlich wie ein Aperol Spritz ?

Ich habe mich oft gefragt warum in Italien in einigen Regionen der aromatische Zitronenlikör Limoncello oder Limoncino genannt wird ? und Euch mal ein paar Fakten zusammengetragen:

„Der Limoncello stammt ursprünglich aus dem Süden Italiens. Insbesondere der Golf von Neapel , die Halbinsel Sorent und die Amalfi-Küste sowie die Inseln Capri Ischia und Procida gelten als Anbaugebiete. In dieser Region wachsen die Zitronen unter optimalen Bedingungen heran. Der heiße trockene Sommer sorgt für eine starke Konzentration an ätherischen Ölen in der Schale. Der Limoncello wird aber auch in vielen anderen Regionen Italiens produziert, u.a. in den Abruzzen, Basilikata, Apulien, Sizilien und Sardinien, aber auch an der Côte d'Azur und sogar auf Malta. Im Norden Italiens wird der Likör ganz ähnlich hergestellt,dort aber für gewöhnlich als Limoncino bezeichnet."

Mittlerweile wird dieser Zitronenlikör natürlich auf der ganzen Welt irgendwo hergestellt und nicht nur in großen oder kleineren Destillerien sondern auch in vielen privaten Haushalten ?

Wichtig hierbei ist natürlich der Alkoholgehalt, nämlich 95% und die unbehandelte Schale der Zitronen. Gebt dem Likör unbedingt Zeit, denn das Aroma muss sich erst entfalten.

Und hier geht es zum Rezept ???

Zutaten – für ca. 1,4 Liter fertiger Limoncello

500 ml Alkohol

5 – 6 Bio Zitronen

700 – 1000 ml Wasser (je nach Stärke) bei 700 ml Wasser liegt der Promille Wert bei ca. 35 %

330 – 400 g Zucker

Zubereitung

Den Ansatz herstellen :

– die Bio Zitronen mit einem Sparschäler abschälen. Die Schale muss wirklich sehr dünn sein

– in einem größeren Gefäß oder Glas mit Schraub oder Klappdeckel den Alkohol einfüllen

– die Zitronenzesten dazugeben, etwas schwenken und kühl und dunkel lagern

– jeden Tag ein bisschen schwenken

– nach ca. 3 Wochen hat der Alkohol die Farbe der Zitronen angenommen und duftet wunderbar aromatisch nach Zitronen

Den Limoncello fertigstellen:

– das Wasser mit dem Zucker aufkochen bis eine klare Zuckerlösung entstanden ist

– den Zuckersirup im Topf abkühlen lassen

– den Ansatz durch ein feines Sieb in den Topf gießen und mit der Zuckerlösung gut verrühren

– nun kann der Likör in vorbereitete sterilisierte Flaschen abgefüllt werden

– vor dem Öffnen den Limoncello nochmal1-2 Wochen kühl und dunkel lagern. Der Likör wird dann wesentlich milder

Haltbarkeit ca. 1 Jahr

Am besten schmeckt der Limoncello eisgekühlt oder mit Prosecco ???

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Lemon Meringue Pie Zitronen Tarte mit Baiser

Eine klassische Zitronen Tarte wollte ich schon lange mal selber machen ?, und weil ich ein Fan von Baiser Hauben bin, sollte diese Zitronen Tarte natürlich auch eine Üppige bekommen ?

Dieser Zitronenkuchen besteht aus 3 Teilen: nämlich einem Boden aus Mürbeteig, eine intensiv aromatische Zitronencreme, deren weitere Bestandteile Butter, Eigelb und Zucker sind und

einer Baiser Haube, deren Spitzen nochmal kurz im heißen Ofen gebräunt werden.

Dieser Zitronenkuchen stammt ursprünglich aus Großbritannien, ist aber natürlich auch in vielen anderen Ländern beliebt und wird dort hauptsächlich als Dessert serviert ?

Ich habe diese köstliche Zitronen Tarte kürzlich zu einem besonderen Geburtstag gebacken und leider war sie noch nicht vollständig abgekühlt. Das Resultat war eine zu weiche Zitronencreme, die beim Anschneiden des Kuchens ein wenig ausgelaufen ist. Deshalb bitte unbedingt erst völlig ausgekühlt anschneiden ? der Geschmack war natürlich trotzdem himmlisch ?

Schaut doch mal in das Rezept ?

Zutaten – für eine 24er oder 26er Tarteform

Mürbeteig :

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Lemon Curd / Zitronen Creme:

75 g Mehl

130 g Zucker

125 ml Zitronensaft – das entspricht ca. 3-4 Zitronen

300 ml Wasser

3 Eigelb

60 g Butter

Baiser Haube:

4 Eiweiss

100 g Zucker

Zubereitung

– den Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und die Tarteform auskleiden

– mit einer Gabel mehrmals einstechen

– den Ofen auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen

– Backpapier auf den Teig legen und mit Backlinsen oder Reis füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen

– abkühlen lassen und Reis oder Linsen entfernen

– in einem Topf das Mehl mit dem Zucker mischen

– Wasser mit dem Zitronensaft mischen und mit in den Topf geben

– nun alles aufkochen lassen und so lange rühren bis eine cremige Konsistenz ergibt, das kann einige Minuten dauern

– wenn eine sehr cremige Konsistenz entstanden ist erst die Eigelbe und dann die Butter unterrühren

– am besten deckt ihr die Zitronen Creme mit Frischhalte Folie ab, so ensteht keine Haut

– wenn die Masse abgekühlt ist kann sie in den vorgebackenen Teig gefüllt werden

– gerade streichen

– die Eiweisse zu feinen Schnee schlagen und anschließend den Zucker dazugeben

– so lange schlagen bis eine feste Masse entsteht und Eiweisspitzen entstehen

– wenn ihr die Schüssel mit dem geschlagenen Eiweiss umdrehen könnt ist die Masse fertigen

– Backofen wieder auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen

– das Baiser auf die Zitronencreme geben und mit einem Löffel schöne Spitzen nach oben ziehen

– im heißen Ofen nochmal ca. 5 – 10 Minuten backen, bitte unbedingt dabei bleiben und kontrollieren

– wenn die das Eiweiss braune Spitzen bekommt, den Kuchen sofort aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

So, jetzt sollte die Lemon Tarte traumhaft aussehen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Zitronen Gugelhupf mit Limoncello

Ich liebe Zitronen, und ganz besonders in der dunklen Jahreszeit, nach dem Jahreswechsel, sind sie besonders erfrischend ?. Ich habe diesmal einen Zitronenkuchen mit Limoncello gebacken. Der Gugelhupf hat dann auch nochmal ein Topping mit Puderzucker und Limoncello bekommen.

Das erfrischende an diesem wunderbaren Zitronenkuchen ist, das

er mit Joghurt und natürlich viel Zitronen angerührt wird ?. Nach dem üppigem Essen vor, wärend und nach den Feiertagen zu Weihnachten ist dieser Kuchen einfach so unglaublich erfrischend ?.

Da dieser Gugelhupf mit viel flüssigen Zutaten angerührt wird, habe ich mich zusätzlich zum Mehl noch für Polenta, also Maisgrieß, als Zutat entschieden. Damit bekommt der Kuchen noch ein bisschen mehr Festigkeit, um nicht ganz so feucht bzw. klietschig zu werden. Obwohl ich das eigentlich sehr gerne mag ?. Aber keine Angst, das Ergebnis ist einfach himmlisch und der Genuss wunderbar ??.

Na, habt ihr Lust auf das Rezept ? Dann schaut hier gleich mal rein ??

Zutaten

3 Eier

150 g Zucker

1 Vanillezucker

300 g Naturjoghurt – oder 150 g Zitronenjoghurt und 150 g Naturjoghurt

130 g Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Abgeriebene Schale von 3 Zitronen

Saft von einer Zitrone

1 guter Schuss Limoncello

250 g Mehl

1 Backpulver

1 El Polenta – Maisgrieß

Prise Salz

Für den Guss:

85 g Puderzucker

3 El Limoncello

Gehackte Pistazien und etwas geriebenen Schale einer Zitrone zum dekorieren

Zubereitung

– den Ofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober/ Unter Hitze vorheizen

– die Backform einfetten und bemehlen

– die Eier mit dem Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte hellgelb und fluffig sein

– dann das Öl und den Joghurt unterrühren

– anschließend die abgeriebene Zitronenschale und den Saft mit einem Schuss Limoncello hinzufügen

– das Mehl mit dem Backpulver, Salz und dem Maisgrieß mischen und zum Schluss unterheben. Bitte nicht zu lange rühren

– alles in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 45 Minuten backen. Unbedingt eine Stäbchen Probe machen

– den fertig gebackenen Kuchen völlig auskühlen lassen und erst dann stürzen

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Feigentarte ??

Im Spätsommer sind Feigen bei uns auf Wochenmärkten oder gut sortierten Supermärkten zu bekommen. Also höchste Zeit endlich mal wieder eine Feigentarte mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig zu backen ? eine Feigentarte habe ich das erste Mal in einem spanischen Restaurant gegessen ? und seit dem bin ich ein absoluter Fan von dieser wunderbaren Frucht ?

Die Mischung aus Feigen mit Ziegenkäse und Honig ist einfach unglaublich. Noch nicht probiert ? Na dann wird es aber Zeit dieses wirklich sehr einfache Rezept auszuprobieren ? entweder ihr besorgt euch einen fertigen Tarteteig, den gibt es eigentlich in jedem gut sortierten Supermarkt, oder ihr bereitet euch einen schnellen Quark Öl Teig zu.

Sehr lecker wird die Tarte auch wenn ihr noch viele frische Kräuter mit verarbeitet. Ich verwende dazu immer Rosmarin, Thymian, Oregano und Basilikum. Petersilie ist natürlich auch super ?

So,und nun kommt erstmal das Rezept ??

Zutaten – Tarteform 24 – 26 cm

Salziger Quark Öl Teig/ Rezept findet ihr unter dem Menüpunkt Grundrezepte – oder fertiger Tarteteig/ rund

200 g Schmand oder Creme Fraiche

1 – 2 El Milch

Viele frische Kräuter

Salz und Pfeffer

200 g Ziegenkäse

3 – 4 Feigen

Eine Handvoll Walnüsse

1 – 2 El Honig

Zubereitung

– Ofen auf 180°C Ober Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen

– den Tarteteig in eine gefettete und bemehlte Form legen

– den Schmand mit der Milch verrühren und die gehackten Kräuter zufügen

– mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Teig gießen

– Feigen und den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und Fächerförmig auf die Tarte verteilen

– die Nüsse drüber streuen und den Honig zum Schluss drüber geben

– im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen

Dazu passt übrigens wunderbar ein trockener Rose Wein

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Tomaten – Feta Muffins ??

Herzhafte Muffins werden ja eher seltener gebacken, das wird sich aber mit diesem Rezept ändern ? meine Tomaten – Feta Muffins sind nämlich nicht nur schön anzusehen, nein sie schmecken auf ziemlich gut und passen als Partysnack oder zum Grillen immer ?

Ähnlich wie bei meinem mediterranen Kräuterbrot ist der Teig

relativ leicht, denn er wird mit Magerquark hergestellt. Dadurch sind die Muffins auch schön saftig und schmecken warm und kalt genauso lecker ?

Kräuter sind natürlich auch wieder jede Menge mit verarbeitet worden, denn ich liebe nun mal die Kombination von Thymian, Oregano und Rosmarin. Wer mag kann auch noch Salbei mit in die Mischung geben. Wichtig hierbei ist nur das die Kräuter trocken sein sollten, also bitte keine TK Kräuter verwenden. Die Muffins würden sonst zu feucht im Endergebnis sein ?

Ansonsten ist mein Rezept wie immer nur ein Leitfaden. Probiert euch mit den Zutaten einfach aus und nehmt das was ihr gerne esst. Wichtig ist nur die Menge für den Grundteig, den solltet ihr bitte nicht verändern.

So genug erzählt, hier geht es zum Rezept ??

Zutaten – 12 Muffins

250 g Magerquark

80 ml Olivenöl

75 ml Milch

2 Eier

Rosmarin, Thymian und Oregano

5 – 6 getrocknete Tomaten

150 g Feta

280 g Mehl

2 Tl Backpulver

12 Kirschtomaten

Salz und Pfeffer

Zubereitung

– Backofen auf 180°C Ober/ Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen

– Papierförmchen in die Muffinform setzten oder die Form einfetten und bemehlen

– getrocknete Tomaten und Feta in kleine Würfel schneiden

– Cocktailtomaten einmal durchschneiden

– sie feuchten Zutaten also Quark, Öl, Milch und Eier miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen

– Mehl und Backpulver zu den Zutaten mischen

– die Kräuter, getrockneten Tomaten und 100 g Feta vorsichtig zum Teig geben

– den Teig in die Förmchen verteilen

– nun die Cocktailtomaten und den restlichen Feta auf die Förmchen verteilen und leicht in den Teig hineindrücken

– im vorgeheizten Backofen ca. 20 – 25 Minuten backen, unbedingt kontrollieren

– aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤