

# Kleine Matcha-Quark-Tarletts mit weißer Schokolade



Ich kann gar nicht genau sagen, wie oft ich schon in Paris gewesen bin. Eine liebe Freundin von mir lebt dort. Wir kennen uns seit der 8. Klasse, als wir an einem Schüleraustausch teilnahmen. Damals wie heute sind wir sehr unterschiedlich und anfangs schienen wir auch kein gutes Paar abzugeben. Vermutlich waren wir beide aber auch einfach noch zu jung und zu schüchtern.

Obwohl der Kontakt beim ersten Mal also noch etwas „holprig“ war, kann ich mich noch gut an meine erste Woche in Paris erinnern. Vor allem aber ans Essen. Marions Mutter kocht unglaublich gut und verwöhnte mich mit Brathuhn, Quiche Lorraine, Sandwiches aus himmlischem Pariser Baguette mit Huhn und Mayonnaise und Rosinen-Brioche zum Frühstück. Schon damals lernte ich also die französische Küche zu schätzen, auch wenn mir das zu dieser Zeit noch nicht so bewusst war. Ich fand einfach alles nur lecker und hatte zudem großes Glück: Andere aus meiner Klasse wurden wirklich schlecht versorgt und manche konnte ich mit durchfüttern, so reichlich fiel mein Lunchpaket immer aus.

Trotz der Anfangsschwierigkeiten beschlossen wir, Kontakt zu halten. Bei vielen wäre der Briefkontakt sicher irgendwann eingeschlafen, aber da wir beide treue Seelen sind, geschah das nicht und so entwickelte sich eine sehr spezielle aber innige Freundschaft zwischen uns. Immer im Wechsel besuchten wir uns einmal im Jahr und meine Urlaube in Paris genieße ich noch immer in vollen Zügen. Ich fühle mich nur halb als Touristin, denn wir unternehmen viele Dinge, die normale Besucher niemals schaffen und ich sehe Dinge und Ecken von Paris, die normalerweise nur Einheimische kennen.



Heute, als leidenschaftliche Naschkatze, liebe ich Paris einmal mehr aufgrund seiner Küche, seiner Boulangerien mit dem weltbesten Baguette und seiner Pâtisseries mit den himmlischen Törtchen, Eclairs und Tartlets.

Zu Weihnachten bekam ich ein wunderbares Buch geschenkt: *Süßes Paris. Verliebt in französische Patisserie und Desserts* von Michael Paul. Darin nimmt er die Leser mit auf eine Tour durch Paris und verrät, wo es seiner Meinung nach die besten Macarons, kandierten Maronen, Brioches, Apfelkuchen und Eiscremes gibt. Ich bekomme (kulinarisches) Fernweh, wenn ich es durchblättere...

Was hilft dagegen? Sich inspirieren lassen und kleine Tartlets backen!

Ich hatte noch Mohnstreusel da, Quark und Matchapulver und so entstanden diese kleinen Tartes. Naschkaters Kommentar nach dem ersten Bissen: „Mhmm sind die gut! Die müssen auf die Naschkatze!“ Ganz knapp konnte ich drei für die Fotos retten und ich hoffe, ihr bekommt auch Lust auf kleine Fernweh-Gebäcke! =)



Für 6

### **kleine Tarteförmchen à 10 cm Durchmesser:**

#### **Mürbeteig:**

200 g Mehl + etwas zum Bearbeiten/Ausrollen  
1 Prise Salz  
75 g Puderzucker  
90 g kalte Butter in kleinen Stückchen  
2 Eigelb  
(evtl. 1 EL Milch oder Wasser)

#### **Käsemasse:**

1-2 geh. TL Matcha  
50 g weiße Schokolade  
4 EL Milch  
1 geh. EL Puderzucker  
350 g Quark  
2 Eiweiß (Schnee)  
1 Prise Salz

nach Belieben Mandelblättchen oder Mohnstreusel zum Bestreuen  
(nicht mehr als  $\frac{1}{4}$  der Menge [hier](#))

Mehl, Salz und Zucker in eine große Schüssel sieben. Die Butter zugeben und mit den Fingerspitzen alles zu Krümeln verreiben. Die Eigelbe untermischen und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig kneten. Sollte er etwas zu trocken sein (ich denke, das hängt von der Größe der Eier ab), ein klein wenig Flüssigkeit zugeben.

Den Teig in Klarsichtfolie gewickelt eine halbe Stunde kühlen. In dieser Zeit die Füllung zubereiten.

Die weiße Schokolade grob hacken und mit der Milch in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

Quark, Puderzucker, Matchapulver und die flüssige Schokolade verrühren. Abschmecken, ob die Intensität des Matchas und die Süße stimmen.

Das mit dem Salz steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Eventuell die Streusel zubereiten. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf etwas Mehl ausrollen und 6 kleine Tarteförmchen damit auskleiden. Der Teig sollte bis zum Rand gehen. Mit der Rückseite eines Messers den überschüssigen Teig am Rand abstreifen.

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Förmchen 5 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Falls der Boden sich beim Backen etwas nach oben gewölbt hat, sinkt er nun wieder ein. Ansonsten noch einmal vorsichtig mit einer Gabel hineinstechen.

Die Quarkmasse auf die Förmchen verteilen und etwas glatt streichen. Mit [Mohnstreuseln](#) oder Mandelblättchen bestreuen.

Etwa eine halbe Stunde backen, dabei im Auge behalten, damit sie nicht zu dunkel werden oder ungleichmäßig bräunen.

Abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen stürzen. Mit Puderzucker bestreut servieren. [nurkochen]



Naschkatze

Habt

ein genussvolles Restwochenende und macht es euch schön bei dem nasskalten, grauen Wetter! Der Frühling kommt... =)  
Eure Judith

---

## Crostata – Italienischer Mandelkuchen mit Feigen oder Birnen & Heidelbeeren



Eine

Freundin von mir ist halbe Italienerin und eine genauso große Genießerin wie ich. Wenn wir beide zusammen sind, kommen wir früher oder später immer auf ein Thema zu sprechen: Essen. Meist ist es früher. Und dann schwelgen wir in italienischen Rezepturen oder Genusserinnerungen und mampfen dabei Gebackenes – sie ist nämlich die dankbarste Abnehmerin meiner Backerzeugnisse, wenn ich mal wieder einen kleinen Küchenanfall hatte.

Schon letztes Jahr hat sie mir eine Crostata di fichi ins Ohr gesetzt, einen italienischen Mandelkuchen mit Feigen. Italienisch ist bei mir ja grundsätzlich gut, und Feigen liebe ich über alles. Der Kuchen stand also fest auf der to bake-Liste.

Leider schaffte ich es letztes Jahr nicht mehr, die Feigensaison auszunutzen. Aber dieses Jahr klappte es und ich konnte bei einer Freundin eine große Schüssel reifer Früchte ernten.

Als Rezept nahm ich eines von Jamie Oliver aus seinem Buch „Genial italienisch“. Allerdings verringerte ich, wie meist, die Zuckermenge ein wenig und veränderte noch ein paar Kleinigkeiten.

Das Ergebnis war so lecker, dass ich den Kuchen eine Woche später zu einer Hochzeit mitbrachte – allerdings nicht mit

Feigen, weil sich bei denen ja leider die Geister sehr scheiden.

Da ich erfuhr, dass Aprikosen schon in der Hochzeitstorte sein würden, entschied ich mich für Birnen und Heidelbeeren. Und ich muss sagen: diese Kombination war göttlich und zudem farblich mit den Beeren ein doppelter Hingucker!

Zudem wurde die Crostata mit jedem Tag besser. Wir frühstückten am Tag nach der Hochzeit noch die Kuchenreste und an diesem dritten Tag schien sich der Genuss (trotz langsam eintretender Kuchen-/Torten- Übersättigung) noch verdreifacht zu haben... =)



Hier

das Rezept:

**Mürbteig:**

125 g Butter

100 g Puderzucker

1 Prise Salz

250 g Mehl

Mark einer Vanilleschote

Abgeriebene Schale einer Zitrone

2 große Eigelbe

2 EL kalte Milch oder Wasser

**Mandelmasse:**

280 g gemahlene Mandeln (am besten ohne Schale)

50 g Mehl

250 g Butter

150 g feiner Zucker

2 große Eier

1 EL Grappa oder Zitronensaft

abgeriebene Schale von mindestens 1 Zitrone

15 Feigen

etwas Agavendicksaft oder flüssigen Honig

2 frische Thymianzweige

***oder***

3 Birnen

1 Schale Heidelbeeren

### **Teig:**

Butter mit Puderzucker und Salz geschmeidig rühren. Dann das Mehl, Vanillemark, Zitronenschale und Eigelbe untermischen. Wenn sich alles zu Streuseln ballt, die Flüssigkeit zugeben, bis ein glatter Teig entstanden ist. Nicht zu viel kneten.

Zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und in Folie gewickelt eine Stunde kalt stellen.

Mandelmasse und Früchte vorbereiten.

### **Mandelmasse:**

Butter und Zucker cremig rühren. Eier, Zitronenschale und den EL Flüssigkeit dazu geben.

Mandeln und Mehl mischen und einrühren, damit eine glatte Masse entsteht.

Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

### **Früchte:**

Feigen entstielen und oben kreuzweise einschneiden. Mit dem Daumen unten dagegen drücken, damit sie ein wenig aufplatzen.

***oder***

Birnen entkernen und in feine Spalten schneiden.

## Teig:

Mürbteig ausrollen, in eine gebutterte Tarteform geben (am besten mit herausnehmbarem Boden, eine normale Springform tut es aber auch) und etwa 12 Minuten backen.

Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Ofen auf 170 °C herunter schalten.

Die kalte Mandelmasse auf den leicht abgekühlten Boden streichen.

Die Feigen hineinsetzen oder die Birnen und Heidelbeeren kreisförmig auf der Mandelmasse verteilen.

Über die Feigen noch etwas Agavendicksaft oder Honig geben und den Thymian über die Crostata streuen.

Etwa 40 Minuten backen, bis die Crostata goldbraun und fest, innen aber noch weich ist.

Mindestens eine halbe Stunde abkühlen lassen. [nurkochen]



Vielleicht probiert ihr das Rezept noch mit ganz anderen Früchten aus. Falls ja, würde ich mich freuen, von euren Erfahrungen zu lesen!

Auf jeden Fall wünsche ich euch ganz großen Genuss mit diesem italienischen Klassiker, ob traditionell oder neu interpretiert!

Eure Judith