

Tarte mit Beeren, Quarkcreme & Streusel



Für alle, die nicht gerade fasten, gibt es heute einen Wochenendkuchen. Diejenigen, die so diszipliniert sind, genießen hoffentlich mit den Augen und merken sich das Rezept für die Osterzeit vor! ;)

Streuselkuchen sind was Feines. Finden viele, und Naschkater ganz besonders. Streuseltaler finde ich hingegen oft zu trocken, da muss eine Creme dazu oder am besten Frucht unter die Streusel. (Oder beides.) Apfel oder Pflaume sind toll, aber eine Abwechslung muss auch mal sein und da Kater gerade Beerenmischungen liebt und uns dieser Vorrat nicht ausgeht, war das die Zutat der Wahl, als bei uns akuter Kuchenhunger eintrat und nicht sehr viel zum Backen da war.



Diese Tarte war improvisiert und recht schnell gemacht. Und sie war sooo lecker! Naschkater hatte Mühe, sie nicht am gleichen Tag komplett zu verspeisen und ich denke, dieses

Rezept werde ich noch häufiger backen, vielleicht auch mal mit anderem Obst oder im Sommer mit frischen Beeren.

Obwohl sie einfach zu backen ist, gibt die Tarte optisch was her und kann somit Gäste beeindrucken. Durch den Vollkornanteil (ich nehme ja immer ganz frisch gemahlenes Mehl!) bekommt der Teig ein nussiges Aroma, das ich sehr mag.

300 g Mehl

(150 g Dinkelvollkornmehl, 150 g Dinkelmehl 630)

180 g Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Quark

50 g Sahne

2 EL Zucker

2 Eier

gemahlene Vanille oder 1 TL Vanilleessenz

150 g gemischte Beeren (TK oder frisch)

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Aus den ersten 4 Zutaten einen Mürbteig kneten und zwei Drittel davon in eine Tarteform drücken. Den Rand hochziehen und an der Kante begradigen. Den Boden mit einer Gabel einstechen und 5-10 Minuten vorbacken.

Die nächsten 5 Zutaten zu einer Creme verrühren. Die Beeren bereitstellen.

Den Boden aus dem Ofen nehmen, wenn die Oberfläche nicht mehr speckig-roh aussieht und die Creme darauf geben und glatt streichen. Dann die Beeren verteilen (große Erdbeeren klein schneiden) und das letzte Teigdrittel in Streuseln darüber bröseln.

30 bis 40 Minuten backen, bis die Quarkmasse leicht Farbe nimmt und aufgegangen ist.

Die Tarte in der Form ganz auskühlen lassen, dann heraus lösen.



Wir werden heute Naschkatzen-Oma besuchen fahren und auf dem Weg irgendwo schön essen gehen. Was habt ihr so vor?
Ich wünsche euch jedenfalls ein fabelhaftes Wochenende, macht

es euch erholung und genussvoll!
Eure Judith



Zergeht auf der Zunge: Cremiger Käsekuchen mit Zitrone



Wie ich euch schon berichtet habe, waren meine Freundin Celina und ich bei ihrem Besuch in der Küche aktiv. Inspiriert hatte uns der berühmte [Käsekuchen von Stefan](#), den es hier auf den Wochenmärkten und in zahlreichen Cafés zu kaufen gibt. Solch eine Cremigkeit habe ich bisher noch nirgends sonst gekostet – wenn ihr die Möglichkeit habt, in Freiburg oder Umgebung ein Stück zu essen, tut es auf jeden Fall! Je nach Saison gibt es den Käsekuchen klassisch oder mit Apfel/Zimt, Mohn, Kirschen oder Mandarine.



Unser Käsekuchen am Wochenende kam an sein Münstermarkt-Vorbild schon fast heran! Cremig und sündig lecker war er und wir gaben noch ein paar halbe Amarenakirschen hinein, die ihm ein wunderbares Aroma gaben. Leider war der Kuchen zu schnell aufgefuttert – ich konnte ihn nicht mehr fotografieren.

Aber als ich Quark- und Crème fraîche-Reste im Kühlschrank sah, backte ich spontan einen weiteren Käsekuchen, der zwar wieder andere Zutaten hatte und nicht ganz so cremig (Celina und ich nahmen Sahne und Crème fraîche), dafür aber noch fluffiger und leichter geworden ist und der wunderbar nach Zitrone schmeckt. Ja ich weiß, ich habe schon einige Käsekuchen auf dem Blog, mit [Zitrone-Apfel](#), [Aprikosen](#), [weißer Schoki](#), [bodenlos mit Gries](#) oder auch [vegan mit Beeren-Streifen-Look](#).

Aber mal ehrlich, Käsekuchen ist ein Klassiker und Klassiker gehen immer (wieder)! =)

Für eine Springform von ca. 18 cm Durchmesser:

Mürbteig:

200 g Mehl

100 g kalte Butter

50 g Zucker

1 Prise Salz

(1-2 EL Milch)

Die trockenen Zutaten für den Mürbteig in eine Schüssel geben. Die Butter in Stückchen darüber geben und mit einem Löffel oder den Fingern mit dem Mehl zu Krümeln reiben. Nach und nach verbinden sich die Zutaten zu einem Teig. Wahrscheinlich muss man zumindest 1 EL Milch zugeben, damit er homogen und glatt wird. Der Teig lässt sich dann direkt auf wenig Mehl gut ausrollen und in die Form legen. (Falls er zu warm ist, kurz in den Kühlschrank legen.)

Den Rand eher hoch ansetzen und noch nicht zurechtschneiden. Die Form mit dem Teig kalt stellen und alle Zutaten für die Käsemasse zusammen mischen.

Käsemasse:

200 g Crème fraîche

250 g Quark 20%

100 g Zucker

2 Eier

Saft einer halben Zitrone

Abgeriebene Schale einer Zitrone

2 TL Stärke

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen, die Eier und die Zitrone dazu geben und alles mit dem Schneebesen oder dem Handmixer zu einer glatten Masse verrühren.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Die Masse auf den Mürbteigboden gießen, dann den Rand gleichmäßig zurechtschneiden, so dass er die Masse um ca. 0,5 cm überragt. Vorsicht, dass dabei die Form nicht angekratzt wird! (Aus dem restlichen Teig Butterkekse backen.)

Den Kuchen für ca. 45 Minuten backen, dabei im Auge behalten und eventuell auch einmal drehen, wenn er (wie bei mir) ungleichmäßig bräunt. Wenn er leicht nach oben aufgegangen ist, goldbraun ist und die Masse sich fest anfühlt, ist der Kuchen gut.

Abkühlen lassen, dann aus der Form lösen – und genießen. =)



Wie mögt ihr Käsekuchen am liebsten? Klassisch oder mit Frucht drin oder Streuseln drauf?

Ich freue mich über eure Kommentare und hoffe, meine sommerlich-erfrischende Variante gefällt euch! =)

Habt genussvolle Sommertage,
eure

Judith



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 Tartletts.

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 Tartletts 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]



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

Mango- Banane- Tartes (ohne Zucker)

Im Sommer brauche ich viel Leichtes. Mächtige Gerichte oder sahnige Kuchen liegen bei einer solchen Hitze schwer im Magen. Ich habe mehr Lust auf Obst, kann den halben Tag eisgekühlte Melone futtern.

Aber nach einigen Tagen Verzicht kommt dann doch die Lust auf ein Stück Kuchen durch. Dieser Punkt war heute erreicht.

Was haben wir da? Quark ist noch im Kühlschrank.

Die Pfirsiche, die ich heute mitgenommen habe, sind noch steinhart.

Oh, Naschkater hat Mango gekauft. Da lässt sich was draus machen. Vielleicht mit Banane...



So entstehen bei mir neue Kreationen: akuter Süßhunger, kein konkreter Plan – und einfach mal schauen, was da ist und was mir einfällt. Diesmal ist eine schlichte Tarte aus Quarkteig entstanden, ohne Zucker, sondern nur mit etwas Agavendicksaft und mit Banane und Mango exotisch- gelb belegt. Fix gemacht, nicht zu süß und sie zaubern die Sonne auf die Zunge. Ein wunderbarer Sommerkuchen. Mit einer Kugel Eis auch ein tolles Dessert! ;)



Für 4

Stück:

150 g Vollkornmehl (Dinkel)

1 Prise Backpulver
25 g Agavendicksaft
100 g Quark
1 Ei

1 große reife Mango
2 große Bananen
(Kokosraspeln oder Schokostreusel)

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel wiegen und dort mit dem Handrührgerät zu einem Teig kneten. Die Masse vierteln (wer ganz kleine Tartes mag, sechstelt den Teig) und die Portionen erst zu einer Kugel formen und diese dann auf einem Blech mit Backpapier flach drücken. Das geht am besten mit sauberen und leicht feuchten Händen.

Die Tartes sollten gleichmäßig flach und recht dünn sein.
Den Ofen auf 180°C vorheizen.

2 Bananen in dünne Scheiben schneiden. Die Mango schälen und die Hälften vom Kern abschneiden. Diese dann ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Die Bananenscheiben gleichmäßig auf den Teigböden verteilen, darüber die Mango fächerförmig auslegen.

15 Minuten backen und abkühlen lassen.

Mit Kokosraspeln, Streuseln oder einem Klecks geschlagener Sahne servieren.[nurkochen]



Diese

Tartes kann man auch prima mit Pfirsich oder Nektarine machen. Aprikose ist sicher auch wunderbar, vielleicht mit einem Hauch frischem Rosmarin darüber. Ein paar Mandelblättchen, die beim Backen leicht rösten. Köstlich.

Ich hoffe, ihr habt Lust auf diese sommerlich-leichten Küchlein bekommen und vielleicht probiert ihr ja noch anderes Obst aus. In jeden Fall hoffe ich, es schmeckt euch und ihr habt genussreiche Momente!

Eure Judith

Was lange fährt, wird trotzdem gut: Waffel-Beeren-Torte



Mit wenig Aufwand große Wirkung erzielen – das kann man mit dieser Waffeltorte, die im Prinzip auch ein wenig Resteverwertung ist.

Wir hatten nämlich vor zwei Tagen Waffeln gemacht. Nach meinem Familienrezept, mit Vollkornmehl und Haferflocken, das mein Naschkater noch nicht kannte. Leider habe ich es nicht geschafft, sie zu fotografieren – ich werde wohl demnächst noch mal welche machen müssen. =)

Gestern Abend waren wir dann zum Grillen eingeladen. Ein Freund war umgezogen und wollte seine neue Wohnung mit großem Garten einweihen – auch wenn der Umzug schon ein halbes Jahr her ist, wie wir dann erfuhren. Da auf unsere Anfrage, welchen Salat wir denn mitbringen könnten, keine Rückmeldung kam, beschloss ich, fürs Dessert zu sorgen. Immerhin ist das mein Metier und meist wird der Nachtisch (eben hätte ich fast Naschtisch geschrieben^^) vergessen oder sehr vernachlässigt. Ich besorgte also eine Beerenmischung, aus der ich eine schnelle Grütze kochte, packte Quark, eine übrig gebliebene Sahne und die Waffeln ein.

Die Anfahrt gestaltete sich dann als kleine Weltreise, denn obwohl unser Ziel offiziell zur Stadt gehört, war es ein ganzes Stück außerhalb, so richtig auf dem Land. Wir radelten also durch die Hitze, vorbei an gelben Wiesen, die nach Heu dufteten und an grün bewaldeten Hügeln. Es ging leicht

bergauf. Hie und da siedelten ein paar Häuschen in diesem Nirgendwo und dann kam unser Zielort in Sicht, ein kleines, pittoreskes Dörfchen. Leider war das Haus unseres Gastgebers nicht IN diesem Dorf, stellten wir dann fest, nachdem wir noch einmal auf die Karte geschaut hatten. Wir radelten weiter. Es ging noch ein wenig mehr bergauf.

Am Ende mussten wir dann den Ort nicht nur ganz durchqueren, sondern auch das Ortsschild passieren, bevor wir – völlig durchgeschwitzt – endlich ankamen.

Das Haus gleicht einer Eindsiedelei am Rande des Waldes, ein kleiner Bach fließt am Grundstück vorbei und im Garten sitzt man unter einem Obstbaum im Schatten der Hügel, riecht die Wiesen der Umgebung und fühlt sich wie im Urlaub auf dem Land.



In der Küche setzte ich vor Ort alle meine Zutaten zu einer Torte zusammen. Leider waren dort die Bedingungen zum Fotografieren sehr schlecht und wir alle sehr gierig auf Süßes zum Abschluss, es gibt also nur Schnappschüsse – aber ich hoffe, ihr verzeiht mir das und sie machen euch trotzdem Appetit! =)

Für etwa 12 Portionen braucht ihr:

etwa 20 Waffeln, am besten viereckige
1 Packung Quark
abgeriebene Schale einer Zitrone

2-3 EL Zucker

1 Becher Sahne

500 – 750 g gemischte Beeren (ich hatte einen TK- Beerenmix)

$\frac{1}{2}$ Packung Vanillepuddingpulver

100 ml Likör, am besten einen roten, beerigen (ich hatte etwas sehr spezielles: Dornfelder-Arabica- Likör), es geht natürlich auch Saft oder Wasser

4 EL Zucker

Die Beeren in einem Topf auftauen lassen. Man kann dabei auch schon den Zucker dazu geben und gut durchmischen. Das Puddingpulver mit dem Likör (oder einer anderen passenden Flüssigkeit) und etwas von dem Beerensaft aus dem Topf anrühren. Die Beeren dann erhitzen, das angerührte Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen, bis es leicht andickt. Die Grütze abkühlen lassen.

Den Quark mit Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Waffeln auf einer Kuchenplatte oder in einer schönen Form direkt nebeneinander legen (ich habe vier Stück im Quadrat gelegt, aber das ist jedem selbst überlassen). Diese erste Schicht mit dem Sahnequark bestreichen. Eine zweite Schicht Waffeln darauf legen und so fortfahren, bis Waffeln und Creme aufgebraucht sind.

Zum Schluss die Grütze über die Torte geben und etwas verteilen. Bis zum Servieren kühl stellen.[nurkochen]



Ich habe übrigens die doppelte Menge an Waffeln gemacht, weil ich diese Tortenidee schon im Hinterkopf hatte. Ansonsten wären niemals genügend Waffeln übrig geblieben. Wenn ihr diese Torte machen wollt, aber Waffeln auch so liebt wie wir, kann ich das nur empfehlen! ;)

Habt viel Spaß an dieser leckeren Art der „Reste“verwertung und auch sonst eine genussvolle Zeit!

Eure Judith