

Erdbeer-Creme-Tarte (vegan, glutenfrei, zuckerfrei)



Letzte Woche habe ich meine [vegane Schokotarte](#) mit Himbeeren abgewandelt und eine saisonale helle Version mit Erdbeeren daraus gemacht. Da der Boden aus Mürbteig besteht und eh mit Creme belegt wird, war es hier einen Versuch wert, glutenfreies Mehl zu nehmen, was auch gut funktionierte.

Den Kristallzucker habe ich durch Erythrit und Ahornsirup ersetzt.

Ich esse zwar gerade wieder alles, hatte aber noch glutenfreies Mehl da und wollte es nach meinen zahlreichen Experimenten in den letzten Monaten (aufgrund meiner Darmkur) einfach mal wissen. :D



Also habe ich eine Tarte gebacken, die auch wirklich jeder Intolerante essen können sollte – egal ob man Veganer,

Glutenunverträglicher oder Zuckerboykottierer ist.

Natürlich könnt ihr auch normales Mehl, Kuhbutter, Kuhjoghurt (am besten griech.) und Zucker nehmen. Dann aber eher etwas weniger als beim Erythrit angegeben, denn das ist weniger süß als Zucker.

Für 1 Form 20 x 20 cm:

Boden

170 g (glutenfreies) Mehl

50 g Erythrit

100 g (vegane)Margarine, gewürfelt

1 Schuss Pflanzendrink (oder Milch)

Creme

100 g Pflanzendrink

Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

70 g Ahornsirup

12 g Agar-Agar

400 g Pflanzlicher „Joghurt“

200 g Erdbeeren, geputzt und fein gewürfelt

1 Handvoll blanchierte Pistazien, fein gehackt

Die Form mit Backpapier auslegen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig (bis auf die „Milch“) in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem Teig verkneten. Falls er zu trocken ist und noch nicht zusammenhält, die „Milch“ zufügen.

Den Teig gleichmäßig in die Form drücken und ca. 25 Minuten backen.

Den Boden abkühlen lassen, dann die Creme zubereiten.

In einem kleinen Topf den Pflanzendrink mit Zitronenabrieb, Ahornsirup und Agar-Agar unter Rühren aufkochen und einige

Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Dann zwei Löffel „Joghurt“ einrühren und den Topfinhalt dann in eine Schüssel zum „Joghurt“ geben. Die Erdbeeren zufügen und alles verrühren, dann auf den Boden geben und gleichmäßig verstreichen.

Mit den Pistazien bestreuen.

Die Tarte einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Dann aus der Form heben und portionieren.



Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Eure Judith

Frühlingsgefühle: Himbeer-Schmand-Tarte



Mit großen Schritten erobert die Natur ihre Lebendigkeit zurück. Alles grünt, wächst und blüht. Da kommen Frühlingsgefühle auf.

Und wenn zwischen herrlich sonnig-blauen Tagen, an denen man an ersten Fliederblüten schnuppern und Schmetterlingen

nachschaun kann, stürmisch-graue Tage den Frühling trüben, dann kann man sich mit prickelnden Himbeeren, cremigem Schmand und bunten Schmetterlingen aus Esspapier die Frühlingsgefühle auf den Teller zaubern.

Wenn man wie wir meistens TK-Beeren und Quark oder Schmand im Haus hat, ist diese Tarte fix gebacken. Ich finde, sie ist eine herrlich fruchtige Alternative zu einem Käsekuchen und ihre Farbe ist ein absoluter Hingucker.

In der Beerensaison kann man sie natürlich schön mit frischen Beeren aller Art dekorieren und nach Belieben ein paar Sahnetupfer dazwischen setzen.



Für 1 Tarte-Form mit 26 cm Durchmesser:

TEIG

250 g Mehl
60 g Puderzucker
100 g Butter
etwas gemahlene Tonkabohne
1 Prise Salz

FÜLLUNG

200 g Schmand
50 g Quark
50 g Zucker
20 g Stärke
Zitronenabrieb
150 g Himbeeren

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten, entweder mit den Händen oder den Knethaken des Handmixers. Eventuell noch einige Spritzer Wasser hinzufügen, bis alles zusammenhält.

Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Folie oder in einer flachen, abgedeckten Schale kühlen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Füllung in eine hohe Schüssel wiegen und pürieren.

Die Form gut einfetten und eventuell den Boden mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und die Form damit auskleiden. Die Füllung hineingeben, glatt streichen und mehrmals sanft auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen aus der Füllung nach oben steigen. Überschüssigen Teig am Rand abschneiden, sodass ein kleiner Rand über der Füllung stehen bleibt.

Aus Teigresten kleine Kekse backen.

Die Tarte circa 25 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, herauslösen und nach Belieben dekorieren.



Viel Spaß beim Nachbacken und Vernaschen und eine genussvolle Zeit wünsche ich euch!

Eure Judith

Pastiera napoletana - Italienischer Osterkuchen mit Ricotta und gekochtem Weizen



Dieses Jahr habe ich mir für Ostern etwas Besonderes

vorgenommen: eine pastiera napoletana backen! Die Idee dafür kam mir letztes Jahr in [Chioggia](#), wo ich vor der Abreise – wie ich das immer tue in Italien – noch einmal Großeinkauf machte.

In anderen Ländern stöbere ich immer gerne in Supermärkten und Läden, weil es immer wieder neue, aufregende Zutaten zu entdecken gibt, die ich noch nicht kenne. Oder Zutaten, von denen ich bisher immer nur gelesen habe und die mir dann unerwartet ins Auge springen, als wollten sie sagen: „Hier sind wir! Probier' uns aus!“

Den grano cotto (gekochter Weizen) entdeckte ich im Regal mit den Backzutaten und war total irritiert. Also studierte ich erst mal das Glas, auf dem sogar ein Rezept für den typischen, süditalienischen Osterkuchen stand. Das musste ich natürlich ausprobieren und so kaufte ich ein Glas und auch gleich noch eine Dose kandierte, gehackte Früchte, die ebenfalls in die Füllung kommen.



Die letzten Wochen dachte ich schon, dass ich vor Ostern vielleicht gar keine Zeit haben würde, um den Kuchen auszuprobieren, da ich ein wahnsinnig aufwendiges und anstrengendes Buchprojekt hatte. Glücklicherweise ist das aber nun fast beendet und ich kann mich auch mal wieder entspannt in die Küche stellen.

Das habe ich gestern direkt mal gemacht, damit ich euch heute mit nach Italien nehmen kann.

Für 1 Springform ca. 28 cm Durchmesser:

TEIG

300 g Mehl

140 g Puderzucker

140 g kalte Butter, gewürfelt

2 Eier

1 Prise Salz

FÜLLUNG

500 ml Milch

250 g grano cotto, ab gespült

1/3 TL Zimt

500 g Ricotta

150 g Puderzucker

4 Eier, getrennt

100 g kandierte Früchte, gehackt

etwas Zitronenabrieb

1 Prise Salz

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und mit den Knethaken oder den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Die Milch in einem Topf aufkochen, den gekochten Weizen und den Zimt hineingeben und alles auf kleinster Flamme köcheln lassen, bis der Weizen die Flüssigkeit aufgesogen hat. Die

Körner abkühlen lassen.

Die Springform fetten und mit Mehl ausstreuen oder den Boden mit Backpapier auslegen.

2/3 des Teigs zu einem großen Kreis (ca. 4 mm dick) ausrollen und die Form damit auskleiden. Der Teig sollte leicht über den Rand stehen – den Überhang nicht abschneiden, erst wenn die Füllung drin ist! Die Form mit dem Teig sowie den übrigen Teig wieder kühlen.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Den Ricotta mit dem Puderzucker cremig rühren, dann die Eigelbe, das Salz, die kandierten Früchte, den Zitronenabrieb und den Weizen zufügen und alles verrühren. Dann den Eischnee unterheben.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Füllung auf den Teig in der Form geben und glatt streichen. Das übrige Drittel Teig ausrollen und mit einem Teigrädchen Streifen schneiden. Diese gleichmäßig auf der Füllung verteilen und die Streifen mit dem Rand verbinden, damit sie nicht absacken. Wer mag, legt ein Gitter, ich habe nur Streifen gelegt. Nun den überstehenden Teig einige Millimeter oberhalb der Füllung abschneiden.

[Den restlichen Teig kann man zu einer Rolle formen, kurz kühlen (Tiefkühlfach, Kühli geht auch) und dann Kekse schneiden (Backzeit ca. 10 Min).]

Die pastiera im vorgeheizten Ofen 40–45 Minuten backen und in der Form abkühlen lassen.



Am besten ruht die pastiera nach dem Backen 3 Tage, habe ich gelesen. Das war bei uns natürlich keine Option.

Einen Kuchen im Kühli zu haben und ihn 3 Tage nicht anzuschneiden, ist keine Option. Zumal wir ja a) probieren mussten vor dem Bloggen und b) Fotos gemacht werden mussten für den Blog!

Ich kann mir aber vorstellen, dass die Aromen schön durchziehen, wenn der Kuchen diese Ruhezeit bekommt. Falls ihr diese Geduld aufbringt – umso besser.

Übrigens war die angegebene Menge Milch bei mir viel zu viel, was ich aber schon erwartet hatte. Der gekochte Weizen wird noch einmal mit Wasser gekocht, dann mit der Milch – keine Ahnung, wie viel Flüssigkeit so ein Korn aufnehmen soll beim dritten Kochen... Aber ich habe die Körner durch ein Sieb gegeben und die übrige Milch einfach für Overnight Oats verwendet.

Die Zuckermenge fand ich viel zu hoch, da habe ich deutlich reduziert, fand die Tarte aber immer noch recht süß.



Die pastiera napoletana ist auf jeden Fall etwas ganz Besonderes. Durch die körnige Füllung, die „Weihnachtsnoten“ aus Zimt und kandierten Früchten (zumindest verbinden wir Nordeuropäer das mit Weihnachten, würde ich sagen) und den für uns ungewöhnlichen Ricotta in der Füllung bekommt diese Tarte eine fast schon „exotische“ Note für deutsche Gaumen.

Wir mochten sie aber total gerne und ich stelle mir beim Essen vor, wie eine italienische Großfamilie an Ostern um einen riesigen Holztisch sitzt und diese pastiera serviert wird. La vita è dolce!

Ich wünsche euch eine genussvolle Osterzeit, hoffentlich ein paar schöne, freie Tage mit euren Lieben und gutem Essen!

Alles Liebe, eure Judith

Birnen-Mandel-Tarte mit
Ingwermarmelade



Bei dieser Tarte wird ein zarter Mürbeteig mit cremiger Mandelmasse gefüllt und mit Birnen belegt. Eine Schicht Ingwermarmelade verleiht dem Ganzen einen Hauch Schärfe und etwas Pepp. Das Rezept habe ich in [BAKE](#) gefunden und wollte es unbedingt ausprobieren, denn es sah so köstlich aus! Wir wurden nicht enttäuscht. Naschkater war schon vom Rezept so begeistert, dass ich direkt die anderthalbfache Menge backte und eine kleine Test-Tarte mehr machte.

Da ich am Vortag natürlich keine Ingwermarmelade fand, holte ich eine säuerlich-beerige. Zum Glück musste der improvisierte Ersatz jedoch nicht zum Einsatz kommen: Abends probierte ich mit meinen Mädels ein neues veganes Restaurant aus und erzählte von meinen Back-Plänen. Diana, die mir vor Monaten mal Ingwermarmelade aus Dänemark mitgebracht hatte, war davon selbst so begeistert gewesen, dass sie sich ein Rezept gesucht und selbst Marmelade hergestellt hatte. Nach dem Schlemmen im Restaurant schlenderte ich noch mit zu ihr und wurde mit der

allerköstlichsten Marmelade versorgt, für die ich sofort das Rezept nachordnete.



Der Tarte stand also nichts mehr im Weg und ich bin sehr froh, dass die Fügung mir noch zu Ingwermarmelade verhalf, denn das gibt dem Kuchen wirklich das besondere Etwas.

Im Rezept steht, der Teig soll blindgebacken werden und ich hielt mich daran. Allerdings sollte man den überstehenden Rand erst nach dem Blindbacken abschneiden, was bei mir schon sehr krümelig war... Das würde ich auf jeden Fall machen, bevor ich den Teig in den Ofen schiebe. Und ob das Blindbacken unbedingt nötig ist, da bin ich mir auch nicht sicher. Andere Tartes backe ich auch ohne diesen Schritt und sie gelingen sehr gut.



Aber hier mal das Originalrezept (bis auf die Mehlsorte und die reduzierte Zuckermenge, natürlich!):

Für 1 Tarteform 36 x 12 cm oder ca. 25 cm Durchmesser:

MÜRBTTEIG:

200 g Dinkelmehl 630
1 EL Puderzucker
100 g kalte Butter, gewürfelt
1 Ei, verquirlt
1 TL Zitronensaft
2–3 TL kaltes Wasser

BELAG:

100 g Butter
60 g Zucker
2 Eier
50 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln
1 Spritzer Mandelaroma
130 g Ingwermarmelade
2 reife, feste Tafelbirnen

GARNITUR:

20 g gehobelte Mandeln
Puderzucker zum Bestreuen

Für den Teig das Mehl und den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die Butter zugeben und alles mit den Fingern feinbröselig verreiben. Ei und Zitronensaft zugeben und alles mit einem Buttermesser unterarbeiten. Das Wasser teelöffelweise unterarbeiten, bis der Teig zusammenhält. Den Teig zu einer glatten Kugel formen, in Folie wickeln oder in eine Schale legen, mit einem Teller abdecken und 20 Minuten kühlen.

Den Ofen auf 180°C Umluft (200 Grad O/U) vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 3mm dick ausrollen und die Backform damit auskleiden. Den überschüssigen Teig mit einem scharfen Messer abschneiden und daraus Kekse zum Naschen backen. Die Form auf ein Backblech stellen, den Teig mit

Backpapier belegen und dann mit trockenen Hülsenfrüchten bedecken (ich habe eine große Dose davon in der Kammer, die ich nur für diesen Zweck verwende).

Den Teig 12–15 Minuten blindbacken, dann Papier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere 5 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 160°C einstellen.

Für den Belag Butter und Zucker in einer großen Schüssel hell und schaumig rühren, dann die Eier einzeln unterrühren. Mehl, gemahlene Mandeln und Mandelaroma unterrühren.

Den Teigboden mit Marmelade bestreichen, dann die Mandelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Zum Schluss die Birnen halbieren, entkernen, in dünne Scheiben schneiden, überlappend auf die Mandelmasse legen und leicht andrücken.

Die Tarte 10 Minuten backen, dann die Mandelblättchen auf die Oberfläche streuen und weitere 15 Minuten backen. In der Form vollständig erkalten lassen, dann heraus lösen und mit Puderzucker bestreuen.



Natürlich könnt ihr die Tarte genauso gut mit Äpfeln machen.
Dazu passt Ingwermarmelade ja mindestens genauso gut!

Habt ihr Lust bekommen, euch an diese Köstlichkeit zu wagen?
Ich hoffe, ich konnte euch Appetit machen und wünsche euch
viel Freude beim Backen und Vernaschen!

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith

Crostata di marmellata –
Tarte mit Himbeermarmelade



Letztes Wochenende war ich viel unterwegs. Die Naschkatzeneltern waren zu Besuch und wir haben unglaublich schöne Ausflüge gemacht. Was man alles entdeckt, wenn man mal wieder Touristin in der eigenen Region spielt! Kennt ihr das auch? Im Alltag nutzt man die vielen tollen Möglichkeiten, die sich direkt vor der Nase befinden, meist gar nicht. Umso schöner, wenn man sie dann mit Besuch gemeinsam entdecken kann!

Natürlich blieb da keine Zeit zum Backen, aber das holte ich dann am Montag nach. Den Wochenanfang hatte ich mir auch noch frei genommen, um mal den Resturlaub vom letzten Jahr abzubauen und um abzuarbeiten, was am Wochenende liegen geblieben war. Zum Beispiel, den Blog zu füttern. =)

Passenderweise hatte ich mich beim Schmökern im neuesten Backbuch „[La vita è dolce](#)“ in die crostata verguckt.

Seit ich denken kann, liebe ich diese einfache, bodenständige Tarte. Letztes Jahr gab es [im Piemont](#) fast jeden Morgen diese Köstlichkeit auf dem Büffet. Spätestens da war es beschlossen: die muss ich auch mal backen!

Das Tolle an crostata ist: Die Zutaten für die simple Tarte hat man eigentlich fast immer da. Mehl, Puderzucker, Butter, Eier und Marmelade – klingt schwer nach Vorratskammer, oder? Und genauso simpel wie die Zutatenliste ist die Zubereitung.



Wer es nicht so hat mit Teigausrollen, kann den Teig notfalls auch dünn in die Form drücken. Das Gitter kann man irgendwie machen, es muss nicht perfekt sein. Und bei der Marmellata (korrekterweise müsste man ja Konfitüre sagen...) kann man nehmen, was am besten schmeckt. Ich mag Himbeere gern, weil sie noch so eine schöne Säure mitbringt, die gegen das Süß anspielt.

Die Teigmenge ist recht groß (laut Rezept für 2 Böden oder 1 Tarte plus Gitter), also nehmt entweder eine wirklich große Tarteform oder macht es wie ich und nehmt eine normale Tarteform und eine kleine Springform. So hatte Naschkater direkt eine kleine crostata zum Kosten und ich eine große zum Fotografieren. =)

Für 12 Stück:

500 g Dinkelmehl 630

120 g Puderzucker

300 g Butter

1 Prise Salz

1 ganzes Ei + 1 Eigelb

Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1 Glas (ca. 280 g) Lieblingskonfitüre

(1 Eiweiß zum Bestreichen)

Das Mehl mit dem Puderzucker, der Butter und dem Salz (am besten in der Küchenmaschine) zu feinen Bröseln verarbeiten. Das ganze Ei, Eigelb und Zitronenabrieb dazugeben und kurz verarbeiten, bis sich alles zu einem Teig verbindet.

Den Teig halbieren und beide Teile zu großen Scheiben formen. Jeweils in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen. Nach etwa 30 Minuten weiterverarbeiten.

Den Teig 3-4 mm dick ausrollen – ich habe ihn auf Backpapier und mit Frischhaltefolie ausgerollt – und die Form damit

auskleiden. Den überstehenden Teig am Rand abschneiden und fürs Gitter verwenden. Die Konfitüre gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Den übrigen Teig ebenfalls dünn ausrollen, in gleichmäßige Streifen schneiden und die Konfitüre damit belegen. (Wenn der Teig zu warm wird, noch einmal kurz in den Kühlschrank damit! Die Tarte währenddessen am besten auch.) Die Streifen am Rand leicht fest drücken und mit Eiweiß bestreichen.

Die Form dann erneut in den Kühlschrank stellen, bis der Ofen heiß ist.

Den Ofen auf 190 °C vorheizen und die crostata 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun ist.



Der Teig dieser crostata ist unglaublich mürbe und muss nicht mal vorgebacken werden, da die Marmelade nicht so flüssig ist, dass sie den Teig aufweicht. Wenn ihr Teigreste habt, backt Kekse draus – die haben allerdings höchstens eine Backzeit von 5-10 Minuten.

Habt ihr jetzt auch Lust auf ein süßes Stück Italien? Dann ab in die Vorratskammer und an den Kühlschrank, holt die Teigschüssel raus und legt los! =)

Habt einen genussvollen Feiertag und ein sonniges Wochenende!

Lasst es euch gut gehen.

Eure Judith