

Osterhasen en francais: Apfeltartes mit Zitronen- Mandelcreme

Hallo ihr Lieben, frohe Ostern wünsche ich euch!



Ich hoffe, ihr hattet bisher schöne und entspannte Ostertage mit der Familie oder lieben Menschen. Naschkater und ich verbringen unsere Tage bei meiner Familie in der Pfalz, wohin wir nicht ohne Schwierigkeiten anreisen.

Donnerstag wollte Kater mich nach der Arbeit von dort abholen. Die Koffer kamen morgens schon ins Auto und alles war perfekt vorbereitet. Er brauchte mich um 14 Uhr nur noch einzusammeln und ab sollte es gehen Richtung langes Wochenende.

Doch wer machte uns einen Strich durch die schöne Rechnung? Unser kleines Schwarzes, wie wir unser Autochen nennen. Es blieb nämlich kläglich mitten in der Stadt und im größten Verkehr liegen, sodass ich statt eines pünktlichen Katers nach der Arbeit eine leicht panische SMS vorfand, ich solle sofort zurück rufen.

Schlussendlich standen wir dann etwa eine Stunde am Stadtring,

sahen zu, wie mehr oder weniger schlecht das Reißverschlussverfahren bei unserem Warndreieck angewendet wurde und warteten auf den Pannendienst, der uns dann zur Autowerkstatt schleppte, wo wir den restlichen Nachmittag auf die Diagnose unseres Kleinen warteten.

Gegen Abend wurden wir zum Bahnhof gebracht und fuhren spontan mit der Bahn in die Pfalz. Eigentlich hatten wir noch eine Nacht im Odenwald verbringen wollen, das wäre jedoch mit dem Nahverkehr mehr als umständlich und auch teuer geworden.

Wir hatten dann aber super schöne und entspannte Tage ohne irgendein Programm oder Termine und faulenzten nach Herzenslust. Das muss ja auch mal sein und solche Feiertagswochenenden sind ja perfekt dafür.

Wir schmissen das erste Mal den Grill an (Rezepte folgen!) und holten Schildkröte Maxl aus dem Kühlschrank/Winterschlaf.

Und heute früh hatte ich sogar Zeit und Muse, doch noch etwas Schnelles, Unkompliziertes zu Ostern zu backen. Wenn man gerade eine Packung Blätterteig im Haus hat, sind diese Häschen ganz fix gebacken! Eben haben wir sie verputzt und ihr bekommt jetzt noch das Rezept. =)



Zutat

en für 5 Osterhasen:

1 Packung Blätterteig (als Rechteck)

3 große Äpfel

1 Ei
2 EL Zucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
100 g gemahlene Mandeln
1-2 EL Quittengelee
1-2 EL Wasser

Den Blätterteig aufrollen und ganz leicht ausrollen (wenn man das nicht macht, geht er sicher stärker auf; wer das mag, kann diesen Schritt weglassen).

Eine Backform oder eine Schablone in Häschenform (ich habe meine Backform als Vorlage genommen und vergrößert) auf den Teig legen und mit einem scharfen Messer die Häschen ausschneiden. Wenn man die Schablone geschickt legt, erhält man 4-5 Häschen plus etwas Rest, den man zu Knabberstangen drehen oder zu kleinen Rest-Tartes verarbeiten kann.

Die Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Das Ei mit dem Handmixer dickschaumig schlagen, dabei nach und nach die 2 EL Zucker einrieseln lassen. Die Zitronenschale hinein reiben und die Mandeln unterrühren. 7

Die Mandelcreme auf die gesamten Häschen streichen, nur an den Rändern ein paar Millimeter frei lassen. Wenn die Creme etwas fest ist, kann man noch einen Esslöffel Milch unterrühren und generell lässt sie sich gut mit einem feuchten Löffel verstreichen.

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Die Äpfel vierteln und schälen, dann die Viertel der Länge nach in ganz feine Scheiben schneiden. Diese eng überlappend auf die Hasen legen, sodass diese ganz mit Apfel bedeckt sind. 1 Esslöffel Gelee mit 1 EL Wasser verrühren und die Äpfel damit betupfen.

20-30 Minuten backen. Der Boden der Häschen sollte unten goldbraun sein.

(Ich hatte 2 Bleche und habe sie nach 15 Minuten gewechselt, also das obere nach unten getan, damit die oberen Hasen nicht zu stark bräunen.)

Nach dem Backen mit dem restlichen Gelee und Wasser betupfen,

sodass die Äpfel nicht austrocknen und etwas Glanz bekommen.

Am besten am gleichen Tag frisch genießen! =) [nurkochen]



Ich

wünsche euch weiterhin erholsame und genussvolle Ostertage!
Kommende Woche gibt es hier dann unseren Nudelsalat und die vegetarischen Cevapcici, die wir beim Grillen am Freitag hatten.

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 füttern.

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