

Rhabarber-Quarkkuchen mit Streusel



Ich liebe die Rhabarberzeit und Rhabarberkuchen. Diese Kombination aus Rhabarber und einer Quark-Puddingcreme ist einfach unschlagbar und absolut lecker. Dieser Kuchen steht jedes Jahr ganz oben auf der Liste und der erste Rhabarber wird meistens zu diesem Gebäck verarbeitet. Wer mag, kann dazu natürlich noch etwas Sahne reichen. Ich mag ihn aber lieber ohne.

Rezept:

Zutaten: 26er Backform oder 22x24cm Backrahmen

Mürbeteig:

- 190g Mehl
- 90g kalte Butter
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste
- 50g Zucker
- 1 Eier Gr.M
- 1 Prise Salz

Quark-Puddingcreme:

Vanillepudding:

- 1TL Vanillepaste oder Mark 1 Vanilleschote
- 300ml Milch
- 25g Puderzucker
- 3 Eigelb Gr.M
- 30g Speisestärke

Restliche Zutaten für die Creme:

- 1 Ei Gr.M
- 250g Magerquark
- 125g Schmand
- 90g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Streusel:

- 90g Mehl
- 60g weiche Butter
- 40g Zucker

Außerdem:

- ca. 400g Rhabarber

Zubereitung:

Mürbeteig:

Für den Teig, alle Zutaten zügig miteinander verkneten, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

Quark-Puddingcreme:

Milch in einen Topf gießen und mit der Vanillepaste (oder Mark der Vanilleschote) aufkochen. Eigelb und gesiebten Puderzucker, mit dem Handrührgerät, zu einer dicken Creme aufschlagen. Nun die Speisestärke unterrühren. Die Eimasse unter ständigem Rühren zur Milch geben und alles nochmal aufkochen. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwas abkühlen lassen (die Folie direkt auf die Oberfläche legen, damit keine Haut entsteht). Nun die restlichen Zutaten nach und nach in den Pudding rühren.

Rhabarber :

Den Rhabarber putzen und klein schneiden.

Streusel:

Alle Zutaten miteinander verkneten und zu Streuseln verarbeiten.

Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.

Den Mürbeteig ausrollen, in die Form legen und mit einer Gabel ein paar Mal einpieken. Die Pudding-Quarkcreme darauf verteilen und mit dem Rhabarber belegen. Anschließend die Streusel gleichmäßig auf dem Rhabarber verteilen.

Den Kuchen, auf mittlerer Schiene, in ca.50 Minuten fertigbacken. 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit, die Temperatur auf 200°C erhöhen, damit die Streusel Farbe bekommen.

Der Kuchen ist sehr weich und sollte in der Backform abkühlen. Wenn er kalt ist, aus der Form lösen, in Stücke schneiden und Servieren.

Guten Appetit!

Apfel-Ricotta-Kuchen



Apfelkuchen kann man einfach immer essen und es gibt Rezept ihn in unendlich vielen Varianten. Ich habe hier eine besonders Leckere für euch. Apfel, in Kombination mit Calvados und Ricotta, auf einem köstlichen Mürbeteig. Dieses Rezept ist definitiv eines meiner Lieblings-Apfelkuchen-Rezepten. Er ist so saftig. Dazu eine Tasse Kaffee. Perfekt!

Rezept:

Zutaten: 26er Backform

Mürbeteig:

- 220g Mehl
- 70g Zucker
- 1 Ei Gr.M
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 110g kalte Butter

Apfelfüllung:

- 1kg Äpfel
- 400ml Apfelsaft
- 100ml Calvados
- Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone
- 40g Zucker
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Für eine Füllung ohne Alkohol, den Calvados durch Apfelsaft ersetzen.

Ricotta-Creme:

- 250g Ricotta
- 100g Schmand
- 250g Sahne
- 40g Puderzucker
- 1TL Vanillepaste
- 2 Päckchen Gelatinefix

Karamellierte Mandelblättchen:

- 50g Mandelblättchen
- 1 gehäufte EL brauner Zucker

Zubereitung:

Mürbeteig:

Alle Zutaten zügig miteinander verkneten. Anschließend eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Apfelfüllung herstellen.

Dafür die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf Apfelsaft, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Zucker

mischen und aufkochen. Nun die Apfelstücke dazugeben und alles 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel sollten noch bissfest sein. Jetzt die Äpfel in ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen. Davon 400ml abmessen und zusammen mit dem Calvados wieder in den Topf geben. Das Vanille-Puddingpulver mit etwas Wasser vermischen, in die heiße Flüssigkeit einrühren und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Äpfel mit der Pudding-Masse vermengen und anschließend etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.

Nun wird der Mürbeteig ca. 5mm dick ausgerollt. Zuerst den Boden der Form damit auslegen. Den restlichen Teig zu einer länglichen Rolle formen, etwas flach drücken, in die Form an den Rand legen und einen ca. 5cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einpieken.

Nun die Apfelfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und auf mittlerer Schiene in ca. 35 Minuten fertigbacken.

In der Form komplett abkühlen lassen.

Karamellisierte Mandelblättchen:

Mandelblättchen und Zucker in eine kalte Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei immer rühren, damit die Mandelblättchen nicht verbrennen. Irgendwann schmilzt der Zucker und legt sich um die Mandeln. Immeriterrühren, bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Aus der Pfanne nehmen und auf Backpapier abkühlen lassen.

Ricotta-Creme:

Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, Schmand, Vanillepaste und den gesiebten Puderzucker kurz miteinander verrühren. Jetzt die Sahne dazugeben. Zuerst auf niedriger Stufe alles miteinander vermengen. Währenddessen beide Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Danach auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Den Boden mit der Apfelfüllung vorsichtig aus der Form lösen,

die Ricottacreme darauf verteilen und mit einem Löffel nach Belieben ein Muster formen. Nun die Mandelblättchen darauf verteilen und Servieren.

Guten Appetit!

Schokolade-Walnuss-Tarte





Bei dieser Schokolade-Walnuss-Tarte ist der Name Programm. Sie ist ein absolutes Muss für jeden Schokoholic. Alle Anderen schneiden sich lieber ein schmales Stück ab. Der Mürbeteig bekommt durch die Haselnüsse und einen Hauch Tonkabohne das gewisse Etwas. Die karamellisierten Walnüsse geben dieser

Tarte einen tollen Crunch. Dazu eine Cappuccino und der Tag ist perfekt!

Rezept:

Zutaten: für eine 26er Tarteform,
Keramikbackperlen/Hülsenfrüchte für's Blindbacken

Schoko-Mürbeteig:

- 150g Mehl
- 50g gemahlene Haselnüsse
- 50g Backkakao
- 160g kalte Butter
- 80g Zucker
- 1 Ei Gr. M
- 1 Prieser Salz
- $\frac{1}{4}$ Tonkabohne, frisch gerieben
- 1TL Vanillepaste

Schokoladenfüllung:

- 250g Zartbitterschokolade (70 %ige)
- 100g Vollmilchschokolade
- 200g Schmand
- 150g Sahne
- 40g Zucker
- 80g Butter

Karamellierte Walnüsse:

- 100g Walnüsse
- 50ml Wasser
- 50g Zucker

Zubereitung:

Mürbeteig:

Die Butter in kleine Stücke schneiden. Allen Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Walnüsse karamellisieren.

Dafür die Nüsse mit einem Messer zerkleinern. Das Wasser und den Zucker in eine Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat und langsam braun wird, die Nüsse dazugeben. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Wenn die Walnüsse gleichmäßig mit karamellisiertem Zucker überzogen sind, auf Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Eventuell nochmal zerkleinern.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den gekühlten Teig 4-5mm dick ausrollen und die gefettete Tarteform vorsichtig damit auskleiden, auch die Ränder. Nun den Boden mit einer Gabel einpiksen. Der Teig wird blind gebacken. Dafür Backpapier auf den Teig legen und mit Keramikbackperlen oder Hülsenfrüchten beschweren. Den Teig in den Backofen stellen und in 15-20 Minuten fertigbacken. Nun die Keramikbackperlen/Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und den fertigen Boden komplett auskühlen lassen.

Schokoladenfüllung:

Die Schokolade kleinhacken. Sahne, Schmand, Butter und Zucker in einem Topf erhitzen (nicht kochen), bis sich alles aufgelöst und miteinander verbunden hat. Den Topf vom Herd nehmen, über die Schokolade gießen, damit sie sich auflöst. Unter rühren zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Für die Dekoration, ein Teil der Walnüsse zur Seite stellen. Die Restlichen gleichmäßig auf dem Boden verteilen und anschließend die Schokoladenfüllung vorsichtig draufgießen und glatt streichen. Die Tarte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Jetzt aus der Form lösen und mit den karamellisierten Walnüssen dekorieren.

Guten Appetit!