Blaubeer-Tarte



Blaubeer-Tarte

1 Rolle Blätterteig

Die Blätterteigrolle ausrollen und in eine Tarteform oder Springform einpassen

Füllung Teil I

250g Mascarpone
250g Quark 20%
50g Zucker
2 Eier
1 El Hausgemachter Vanillezucker
50g Speisestärke

Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiß steif schlagen.

In einer zweiten Schüssel Eigelb,Mascarpone, Quark,Speißestärke, Zucker und Vanillezucker geben. Alles zu einer Creme verrühren. Anschließend Eiweiß unterheben.

Die Creme auf den Blätterteig geben und 20 Min bei 180Grad backen (Unbedingt Ofen vorheizen)

Nach 20 Minuten die Tarte aus dem Ofen nehmen



Blaubeer-Tarte

Teil2

300g Blaubeeren
3 El Puderzucker

Blaubeuren auf die Tarte geben und 3 El Puderzucker drüber geben

Weitere 15 min bei 180Grad die Tarte backen

Fertig lauwarm und kalt ein Genuss



Schnecken zum Heißgetränk

Hallo,
da mein Freund Gehweida sich das Rezept gewünscht hat möchte ich es Euch aufschreiben

Wir machen es heute mit Fertig-Blätterteig aus dem Kühlschrank

Den Blätterteig eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur liegen lassen.
Für jede Variante braucht man eine Blätterteigstange
Blätterteig ausrollen



Variante I:

100g Mandeln gemahlen
1 Tl Zimt und Zucker
50 ml Milch

Alles mischen das eine Art Creme entsteht jenach Wunsch noch was Milch zugeben

Creme auf dem Blätterteig mit einem nassen Löffel verteilen.

Blätterteig nun ganz fest zu einer Rolle von der Längstseite her Rollen.

Mit einem Messer ca.

2 cm große Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.
Die Scheiben mit Eigelb bepinseln.
Bei 200 Grad ca. 12 Min backen.
Bedenkt jeder Herd ist anders behaltet die Schnecken im Auge

Variante II



100g Mandeln gemahlen
80g Nutella
50 ml Milch

Alles mischen das eine Art Creme entsteht jenach Wunsch noch was Milch zugeben

Creme auf dem Blätterteig mit einem nassen Löffel verteilen.

Blätterteig nun ganz fest zu einer Rolle von der Längstseite her Rollen.

Mit einem Messer ca. 2 cm große Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.
Die Scheiben mit Eigelb bepinseln.
Bei 200 Grad ca. 12 Min backen.
Bedenkt jeder Herd ist anders behaltet die Schnecken im Auge



Variante III

150g Quark
Zitronenabrieb
Rosinen

Alles mischen das eine Art Creme entsteht jenach Wunsch noch was Milch zugeben

Creme auf dem Blätterteig mit einem nassen Löffel verteilen.

Blätterteig nun ganz fest zu einer Rolle von der Längstseite her Rollen.

Mit einem Messer ca. 2 cm große Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.
Die Scheiben mit Eigelb bepinseln.
Bei 200 Grad ca. 12 Min backen.
Bedenkt jeder Herd ist anders behaltet die Schnecken im Auge



Möhrentorte

Da heute Karsamstag ist habe ich überlegt eine Möhrentorte zu backen.
Die letzte Möhrentorte ist schon fast 10 Jahre her.



Möhrentorte

Das braucht Dr. Bob für die Möhrentorte

450g Möhren geschält und geraspelt
7 Eiweiß
7 Eigelb
200g Zucker
2 El Vanillezucker
Abrieb von einer Bio Zitrone
1 Prise Salz
400g Haselnuss gemahlen
100g Mehl Typ 405
1 Tl Backpulver

200g Marzipan Rohmasse
Puderzucker

4 El Konfitüre

Butter für die Kuchenform
50 g Mandeln für die Form

So macht es Dr. Bob

Zuerst Butter ich die Form aus und Mandel sie aus

Eiweiß aus 7 Eier steif schlagen

7 Eigelb in die Küchenmaschine geben und schaumig schlagen. Zucker mit Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz mischen. Langsam zu dem Eischaum geben und 4 Minuten schlagen lassen. Haselnuss und Möhren langsam einstreuen und rühren lassen. Mehl und Backpulver mischen. Beides sieben und langsam in die Nuss-Möhrenmischung geben langsam rühren.
Den Eischnee langsam unter die Mischung ziehen.
Alles in die Backform füllen und glatt streichen.

Alles bei 160•Grad backen – Etwa 60min

Nach dem Backen den Biskuitkuchen 10min ruhren lassen und dann aus der Form lösen.
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Marzipan mit Puderzucker bestreuen und ausrollen.

Konfitüre in einem Topf erhitzen

Die Konfitüre auf den Biskuitkuchen verstreichen.

Aus dem Marzipan ein Deckel schneiden und auf die Konfitüre legen.

Nun mit Marzipanmöhren verzieren.

Man kann den Marzipan auch einfärben

