



19. April 2006

## Wähen einmal anders:

Basilikum – Tarte  
Frühlingszwiebel – Quiche  
Hackfleischwähe  
Rauchlachskuchen

gemischter Salat

\*\*\*

Apfelkuchen mit Krokant  
Birnen – Schokolade – Tarte  
Quarkkuchen  
Tarte Tatin

## Basilikumtarte ca.28 cm ø

Teig:

200 g Mehl

1 TL Trockenhefe

½ TL Salz

---

100 g Butter , kalt

---

1 Ei, verklopft

ev. wenig Wasser

===

Füllung:

4 B. Basilikum

1 B. Petersilie

---

50 g Pinienkerne

---

4 Knoblauchz., gepr.

½ dl Olivenöl

===

Teig

---

Füllung (= Pesto)

---

Guss:

2 Eier

1 dl Rahm

50 g Sbrinz, gerieb.

Salz, Pfeffer

---

in eine Schüssel geben, mischen

in kleine Stücke schneiden, mit dem Mehl fein verreiben

zugeben und rasch zu einem glatten Teig zusammen  
kneten, zudecken und kühl stellen

waschen, entstielen und sehr fein hacken, in eine  
Schüssel geben

in einer Pfanne ohne Fettzugabe hellbraun rösten und  
mahlen, zugeben

zugeben und gut vermischen

auswallen und das Blech damit auslegen,

auf den Teigboden verteilen

zusammen verquirlen und darübergießen

Backen: 200 ° C

1. Rille

ca. 35 Min.

## Frühlingszwiebel - Quiche

1 Rolle Blätterteig, ausgewallt ===	auf den Boden auslegen und mit einer Gabel einstechen
<b>Belag:</b>	
10 g Butter ---	in einer Bratpfanne erwärmen
10 – 12 Frühlingszwiebeln ---	putzen, "Zwiebel" längs halbieren, schönen Teil der Röhrrchen stehen lassen, dicht nebeneinander hineingeben, kurz andünsten
---	
½ dl Weisswein ---	ablöschen
Salz, Pfeffer ---	würzen, zudecken und auf kleinem Feuer während ca. 5 Min. knapp weich dünsten; auskühlen lassen
<b>Guss:</b>	
125 g Frischkäse mit Meerrettich ---	in eine Schüssel geben
1 ½ dl Halbrahm ---	zugeben und gut verrühren
1 dl Milch 3 Eier ---	miteinander vermischen und untermischen
Salz, Pfeffer ===	würzen
Frühlingszwiebeln ---	dekorativ darauf anordnen
10 – 12 Cherrytomaten ---	halbieren und leicht würzen; ebenfalls darauf anordnen
Guss ---	darüber verteilen
	Backen: 220° C 1. Rille ca. 30 Min.

## Hackfleischwähe

### Express – Teig:

250 g Mehl  
¾ TL Backpulver  
½ TL Salz

in eine Schüssel geben

---

3 EL Öl  
1 ¼ dl Wasser

mischen, zugeben und rasch zu einem Teig  
zusammenfügen, ev. kurz kneten

===

### Belag:

10 g Bratbutter

in einer Pfanne erhitzen

---

400 g Gehacktes

zugeben und kurz anbraten

---

1 EL Mehl

darüber streuen, mischen und Fleisch herausnehmen,  
beiseite stellen

---

1 Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst

zugeben und andämpfen (in gleiche Pfanne wie vorher)

---

300 g Tomaten, gewürfelt oder  
1 Bü Pelati, gehackt

zugeben und ca. 10 Min. mitdämpfen, bis alle Flüssigkeit  
verdampft ist

---

1 dl Bouillon  
beiseite gestelltes Fleisch

zugeben

---

wenig, Pfeffer  
1 TL Paprika  
½ TL Salz  
ev. 1 Pr. Zucker  
Basilikum, Oregano

würzen, mischen und abkühlen lassen

===

Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick rund auswallen, aufs  
vorbereitete Blech legen, mit einer Gabel dicht  
einstechen

---

Belag

auf den Boden verteilen

---

Backen: 220° C  
1. Rille  
ca. 30 Min.

---

### Kräutermischung:

3 EL Petersilie, gehackt  
1 EL Rosmarin, gehackt

vermischen, auf der Wähe verteilen und nochmals  
während ca. 5 Min. fertig backen

2 EL Pinienkerne, gehackt  
2 EL Greyerzer, gerieben

---

sofort servieren

## Rauchlachskuchen

1 Rolle Blätterteig, ausgewallt

---

1 Eiweiss

Wähenblech damit auslegen und mit einer Gabel einstechen

Boden dünn damit bestreichen (benötigt nicht das ganze Eiweiss) und mit der Form 10 Min. kühl stellen

===

2 dl Rahm

gut verquirlen

1 Ei

---

1 B. Dill

hacken und unterrühren

---

Salz, Pfeffer

sparsam mit Salz, aber reichlich mit Pfeffer würzen

---

100 g geschnittener Rauchlachs

Teigboden mit einer dünnen Schicht Rauchlachsscheiben belegen

---

Guss

darüber verteilen

---

Backen: 220° C

1. Rille

25 – 30 Min.

---

heiss oder lauwarm servieren

===

**Tipp:** Man kann den Kuchen auch mit frischem Lachs oder Zucchetti belegen. In diesem Fall schneidet man das Lachsfilet im möglichst dünne Streifen, Zucchetti der Länge nach in feine Scheiben und belegt damit den Blätterteigboden

## Apfelkuchen mit Krokant

### Teig:

200 g Mehl

in eine Schüssel geben

½ TL Salz

2 – 3 EL Zucker

---

75 g Butter, kalt

in Flocken schneiden und fein verreiben

---

1 Ei, verklopft

zugeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen,

ev. 1 – 2 EL Wasser, kalt

Springform belegen (Rand erhöht) , kühl stellen

===

### Krokant:

4 – 5 EL Zucker

in eine Pfanne geben und hellbraun rösten (leicht  
schmelzen lassen)

---

60 – 80 g Haselnüsse, ganz

zugeben und kurz mitrösten, bis die Masse hellbraun ist,  
sofort auf ein beöltes Blech geben und erkalten lassen

===

### Füllung:

1 Eiweiss

zu sehr steifem Eischnee schlagen

---

2 EL Zucker

zugeben und weiterschlagen, bis eine glänzende Masse  
entsteht

---

100 g Haselnüsse, geh.

sorgfältig darunermischen

---

1 – 1 ¼ kg Äpfel

an der Röstiraffel grob raffeln, zugeben

---

1 Zitrone, Saft und Schale

zugeben

---

ev. wenig Zimt

zugeben, mischen und dicht in die Form schichten

---

Krokant

grob hacken und darüberstreuen

---

einige Butterflocken

darauf verteilen

---

Backen: 220° C

1. Rille

ca. 50 Min.

## Birnen-Schokolade-Tarte

### Mürbeteig:

175 g Mehl  
½ TL Salz  
3 EL Zucker

in eine Schüssel geben

---

100 g Butter, kalt

in Flocken schneiden, fein verreiben

---

1 Eigelb

verrühren und beifügen, rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen, zugedeckt kühl stellen

1 – 2 EL Wasser, kalt

===

### Belag:

100 g Edelbitterschokolade

grob hacken

---

1 Bü Kompottbirnen (ca. 400 g )

Birnenhälften der Länge nach fächerartig so aufschneiden, dass sie oben noch zusammenhalten

===

### Guss:

1 Ei

miteinander vermischen

2 Eigelb

1 ½ dl Rahm

1 P. Vanillezucker

1 EL Zucker

===

Wähenblech von 26 cm o ausbuttern

---

Teig ca. 3mm dick auswallen, in die vorbereitete Form legen und mit einer Gabel einstechen

---

gehackte Schokolade

darauf verteilen

---

Birnen, vorbereitet

dekorativ in der Form anordnen

---

Guss

sorgfältig zwischen den Birnenhälften verteilen

---

Backen: 200° C

1. Rille

ca. 30 Min.

---

lauwarm schmeckt die Tarte am besten

## Quarkkuchen mit Aprikosen

### Teig:

250 g Mehl

¾ TL Salz

---

100 g Butter, kalt

---

ca. 1 dl Wasser, kalt

===

### Belag:

250 g Magerquark

150 g Speisequark

2 Eigelb

---

100 g Zucker

2 EL Maizena

1 Pr. Salz

1 kleine Bü Aprikosen, gewürfelt

1 Aprikosenjoghurt

---

2 Eiweiss

===

Teig

Belag

---

in eine Schüssel geben

in Flocken schneiden und fein verreiben

zugeben und sorgfältig zu einem Teig zusammenfügen,  
nicht kneten, ev. kurz kühl stellen

gut vermischen

zugeben und sorgfältig vermischen

zu Schnee schlagen, leicht unter die Masse ziehen

rund auswallen und aufs vorbereitete Blech legen, mit  
einer Gabel gut einstechen  
auf dem Teig verteilen

Backen: 220° C

1. Rille

ca. 30 – 40 Min.



## Tarte Tatin

100 – 150 g Zucker

auf ein mit Backtrennpapier (ca. 1 cm grösser zugeschnitten) belegtes Blech verteilen und caramolisieren:

220° C

2. Rille

ca. 8 Min. (Zucker sollte hellbraun sein)

---

50 g Butter, weich

in Stücken darauf verteilen und flüssig werden lassen

---

ca. 1 kg Golden Delicious

schälen, halbieren und entkernen, dann quer halbieren; mit den Schnittflächen nach unten dicht nebeneinander in den Caramel stellen

---

Backen: 220° C

2. Rille

15 – 20 Min. vorbacken

===

1 Blätterteig

rund auswallen ( o ca. 32 cm), mit einer Gabel dicht einstechen, locker über die Äpfel legen und leicht andrücken

---

Backen: 220° C

2. Rille

20 – 25 Min. fertig backen

---

Servieren: Tarte noch heiss sorgfältig auf eine Tortenplatte stürzen, Backpapier entfernen und warm servieren, ev. mit Vanilleglacé

===

Lässt sich vorbereiten:

Tarte mit den Äpfeln 1 Tag im Voraus vorbacken, auskühlen lassen und zugedeckt kühl stellen; ca. 20 Min. vor dem Servieren Teig darauf legen und fertig backen