



Rezept: Lisa **Rudiger**

Zubereitung: leicht 🍴

Kühlzeit: 60 Minuten ⌚

Ergibt 1 Tarte 35 x 12 cm 🍰

BRÖSELN STATT BACKEN

BROMBEER-TARTE

KEKSTEIG

200 g Vollkorn-
Butterkekse
150 g Butter

BELAG

2 Blatt Gelatine
130 g Brombeeren
35 g Zucker
150 g Frischkäse
300 g Brombeeren

DEKORATION

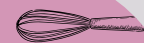
Minze

Die Kekse zu sehr feinen Bröseln zerkleinern. Das kann man mit einer groben Käsereibe machen – ich aber fülle lieber alle Kekse in einen Gefrierbeutel und zerdrücke sie dann mit dem Nudelholz. Aus Bröseln und Butter einen Teig herstellen und in die Form drücken. Gut kühlen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, 130 Gramm Brombeeren pürieren und leicht erwärmen. Gelatine in den warmen Beeren lösen und mit dem Frischkäse zu einer Creme verrühren.

Nun den Teig aus dem Kühlschrank holen und vorsichtig stürzen. Anschließend die Creme in die Form füllen und erneut kühlen.

Zum Servieren mit den restlichen Brombeeren und einigen kleinen Minzblättern dekorieren.



Vegetarier können statt Gelatine Agar-Agar nutzen. Das Bindemittel aus Algen gibt es mittlerweile in jedem Supermarkt. Bei der Zubereitung die Packungsbeilage beachten!

Rezept: Francesco D'Agostino

👉 Zubereitung: mittel

🕒 Backzeit: 10 + 20 Minuten bei 180 Grad

🍷 Ergibt 6 Küchle oder 1 Kuchen mit etwa Ø 28 cm

DER FEINE RUNDE

ZWIEBELKUCHEN

TEIG

250 g	Mehl
125 g	Butter
5 g	Salz
1	Ei
30 ml	Wasser

FÜLLUNG

600 g	Zwiebeln
80 g	Bergkäse
50 g	Butter
3	Eier
250 g	Sahne
	Salz, Pfeffer
	Muskatnuss

Zwiebelkuchenrezepte gibt es in Deutschland ja in allen möglichen Variationen. Wir im Südwesten aber sind uns sicher: Unseres ist der beste! Vor allem, wenn man ihn schön mit Mürbeteig macht und liebevoll einmal blind backt. Dass man nach dieser Methode auch ganz großartige Minis machen kann, ist natürlich auch klar. Und die wiederum können sich nicht nur im Herbst sehen lassen.

Die Zutaten für den Mürbeteig verrühren. In die gewünschte Form geben und bei 180 Grad für etwa 10 Minuten blind backen. Dazu den Teigboden mit einer Gabel einstechen und beim Backen mit trockenen Erbsen, Bohnen oder auch Kirschsteinen beschweren. Die Platzhalter kommen nach dem Backen wieder raus, erst dann nimmt die eigentliche Füllung im Kuchen ihren Platz ein.

Für die Füllung Zwiebeln mit Butter in einem Topf Farbe nehmen lassen. Mit der Sahne und den Eiern eine Masse herstellen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Zwiebelmasse auf dem gebackenen Teig verteilen und die Eimasse dazugeben. Jetzt den Bergkäse auf dem Kuchen verteilen und noch einmal für 20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Noch ein Tipp: Ich mache den Zwiebelkuchen auch gern als gedeckte Variante mit einem vorher ausgestochenen Deckel aus Mürbeteig. Dafür einfach ein bisschen mehr Teig machen, ausrollen, ausstechen und in der Mitte ein Loch machen, damit der Dampf entweichen kann. Am schönsten wird die gedeckte Variante, wenn man den Teig noch mit etwas Ei bestreicht.

*Zwiebelkuchen mal anders:
Im Grundrezept kommen wir
problemlos ohne Speck aus. Den
braucht es bei der Optik und den
anderen leckeren Zutaten auch
gar nicht. Wer aber nicht ohne
kann, darf ja variieren...*

ZITRONIG-LEICHTE

HOLUNDERBLÜTEN-BAISER-TORTE

BÜGEN

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 3 Eier
- 2 Eigelb
- 50 ml Milch
- 1 Pck. Backpulver

BAISER

- 2 Eiweiß
- 150 g Zucker

FÜLLUNG

- 25 g Gelatine
- 900 ml Sahne
- 500 g Joghurt
- 250 ml Holunderblütensirup
- ½ Zitrone

DEKORATION

- geröstete Mandelblättchen
- Holunderblüten

Für den Teig für Boden und Deckel Butter, Zucker und ein Päckchen Vanillezucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Anschließend nach und nach Mehl, 3 Eier, 2 Eigelb, die Milch und das Backpulver dazugeben. Den Teig in einer Springform bei etwa 180 Grad Ober-/Unterhitze für 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Die zwei verbliebenen Eiweiße steif schlagen und langsam den Zucker einrieseln lassen. Den Kuchen kurz aus dem Ofen holen, die Baisermasse darauf verteilen und weitere 25 Minuten bei 180 Grad backen.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Sahne steif schlagen. Den Joghurt mit dem Holunderblütensirup sowie dem Saft und dem Abrieb der halben Zitrone verrühren. Zum Schluss Gelatine gut einrühren und vorsichtig die steif geschlagene Sahne unter die Masse heben.

Den ausgekühlten Boden aus der Form nehmen und in der Mitte einmal horizontal durchschneiden, sodass zwei Platten entstehen.

Um den unteren Boden einen Tortenring legen und die Sahne-Joghurt-Masse einfüllen. Der Deckel mit dem Baiser schließt das Ganze ab.

Vor dem Kühlstellen kann man die Torte noch mit Sahnerosetten, gerösteten Mandelplättchen und weißen Holunderblüten verzieren.



Holunderblüten pflückt man am besten zur Mittagszeit bei Sonnenschein, da sie dann das meiste Aroma entfalten. Legt die Dolden am besten in einen Korb. So werden die Blüten nicht zerdrückt!



UNSER GROSSES SCHWARZWÄLDER HEIMAT-BACKBUCH

Mini-Guglhupf mit Holunderblütensirup. Feinste Rhabarber-Küchle. Klassische Hilda-Brötle. Spekulatius-Tarte, Erdbeer-Lasagne und diverse Kirschtorten: Mit dem neuen Schwarzwald Reloaded kriegt Ihr das alles gebacken!

Wir zeigen Euch, was der Schwarzwald an Ideen für Kuchen, Torten, Kekse und süße Minis zu bieten hat: die großen Klassiker und die neuen Trends. Zusammengestellt und auf Gelingen geprüft von Lisa Rudiger aus Titisee-Neustadt, die als Patissière und Konditorin in einigen der besten Hotels Europas gearbeitet hat. Heute begeistert sie als beliebte Fernseh Konditorin ein wachsendes Publikum.

Gemeinsam haben wir für dieses Buch Rezepte und Ideen aus allen Teilen des Schwarzwalds gesammelt und beeindruckende Botschafter des guten Geschmacks für unser Projekt motiviert: Anja Spittel und Dorothea Steffen, Walburga Rombach und Marina Wiehl, Anton Ohnmacht, Gerhard Volk, Francesco D'Agostino sowie Karl-Heinz Müller vom Mummelsee...

ISBN 978-3-949346-01-9

