

Buchholz-Hof 🍏

Fruchtiges

■ Heidelbeeren auf Apfeltarte

Teig:

450 g TK Blätterteig (für's Backblech) oder ca. 230 g für eine runde Tarteform

Belag:

500 g säuerliche Äpfel (für's Backblech, ca. 250 g für eine runde Tarteform), Heidelbeeren zum garnieren, Saft einer halben Zitrone, 10 EL Honig und Sahne oder leicht gesüßte Creme fraiche nach Belieben

Den Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech oder Tarteform mit Backpapier auslegen, Blätterteig darauf ausrollen. Mit einem weiteren Backpapier abdecken und mit einem Topf oder mit einem zweiten Backblech (je nachdem) beschweren und ca. 25 Min. backen. Den Topf oder das zweite Backblech entfernen und den Tarteboden abkühlen lassen.

Heidelbeeren und Äpfel waschen. Die Äpfel vierteln und die Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Den Honig erwärmen, die Hälfte davon auf den Blätterteig streichen. Den Teig überlappend mit den Apfelscheiben belegen. Die Heidelbeeren dazwischen verteilen. Den restlichen Honig darübergerben, die Tarte bei 190°C um die 20 Min. backen. Abkühlen lassen. Mit einem Klecks Sahne oder Creme fraiche servieren!

■ Träubles Kuchen

Teig:

300 g Mehl, 1 gestr. Teel. Backpulver, 1 Ei, 150 g Zucker, 1 Prise Walz, 200 g Butter

Belag:

4 Eiweiß, 175 g Zucker, 2 Tl. Speisestärke, 500 g Johannisbeeren (es gehen auch Himbeeren, Stachelbeeren, Heidelbeeren)

Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten und 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

In eine gefettete Springform geben und am Rand ca. 3 cm hochziehen. Tortenboden mit Alufolie abdecken, trockene Erbsen daraufgeben. Bei 175° C ca. 25 min. backen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker und Stärke dazugeben, weitere 5 min. schlagen. Die Beeren unter die Eiweißmasse heben. Auf den erkalteten Boden geben und in ca. 20 min fertigbacken. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

Guten Hunger

■ Tipps für Frühkartoffeln

In ein paar Tagen gibt es die frischen Kartoffeln aus Deutschland – dazu hier ein paar leckere Tipps zur Zubereitung:

Knusprig gebraten aus der Pfanne – mit etwas Olivenöl und Kräutern, wie Rosmarin, Salbei oder Thymian

knusprig gebraten aus dem Ofen – geviertelt, mit Öl sowie Kräutern und Knoblauch

gegart mit Soße – mit creme fraiche und Dill

gegart mit Butter – dazu Butter mit Basilikumblättern und Salz verrühren