



## Hafer- flocken Tartlettes für die kleinen Tartletteformen



### Zutaten

- 200g Haferflocken
- 400ml Milch
- 1 Banane
- 2 Eier
- 100g Himbeeren
- 20g Rosinen o. getrocknete Cranberries
- 30g Nüsse ihrer Wahl  
(Walnüsse, Cashewkerne, Mandeln, etc.)

#### optional:

- Schokoströusel
- Zimt
- Süßungsmittel ihrer Wahl

**Zubereitungszeit:**  
ca. 20 Minuten

**Bachzeit:**  
20-25 Minuten

### Zubereitung

Den Backofen auf 180°C auf Umluft vorheizen.  
Die Haferflocken, Nüsse und Früchte in einer Schüssel vermischen.  
(Tipp: zum Rühren eignet sich der Coolinato Kochlöffel aus Silikon)

Die Milch und die Eier vermischen und zu den trockenen Zutaten geben. Solange mit einem Kochlöffel verrühren bis ein homogener Teil entsteht. Den Teig in die große Backformen füllen und bei 180°C für ca. 20-30 Minuten in den Backofen schieben. (Hinweis: Wir haben festgestellt, je nach Backofen kann die Backzeit leicht variieren. Wir empfehlen, den Kuchen gegen Ende rauszuholen und einen Stäbchentest zu machen. Wenn noch Teig am Stäbchen bleibt, die Backzeit verlängern.)

Die fertig gebackenen Tartelletes aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus den Backformen lösen.

Optional: Durch die Tartellete Backformen haben die Tartlettes, wenn man sie umdreht, eine kleine Aussparung. Diese eignet sich um leckere, kleine Frühstückskuchen zu kreieren. Unser Tipp: Füllen Sie die Aussparung mit Joghurt, glatt gerührtem Quark oder saurer Sahne. Darauf frisches Obst wie Himbeeren, Blaubeeren, klein geschnittener Apfel verteilen und mit Nüssen Ihrer Wahl garnieren. Hier sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Bon Appetit!



## Pudding- teilchen für die kleinen Tartletteformen



### Zutaten

- 1 fertigen Blätterteig (Rolle)
- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- 1-2 EL Zucker
- 400ml Milch
- 1 Dose Pfirsiche oder Mandarinen

**Zubereitungszeit:**  
ca. 20 Minuten

**Bachzeit:**  
20-25 Minuten

### Zubereitung

Den Backofen auf 200°C auf Umluft vorheizen.  
Den Vanillepudding nach Packungsanweisung kochen – bitte nur 400ml Milch verwenden, damit der Pudding etwas fester wird. (Tipp: zum Rühren eignet sich der Coolinato Kochlöffel aus Silikon) Anschließend gut abkühlen lassen.

Den Blätterteig ausrollen und mit Hilfe der Förmchen runde Kreise ausschneiden. Für einen leicht buttrigen Geschmack können nun die Förmchen mit ein bisschen Butter bestrichen werden. Dann den Blätterteig in die Förmchen legen und etwas andrücken, so dass sie gut in den Förmchen liegen. Die Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Nun den abgekühlten Pudding in die Förmchen geben und die Pfirsiche darauf verteilen. Anschließend die Backförmchen vorsichtig auf das Backofenrost stellen und bei 200°C 20-25 Minuten backen. (Hinweis: Wir haben festgestellt, je nach Backofen kann die Backzeit leicht variieren.)

Die fertig gebackenen Teilchen abkühlen lassen und dann vorsichtig aus den Backförmchen lösen.

Optional können die Puddingteilchen nun mit Puderzucker bestreut werden.

Bon Appetit!



## Herzhafter Eierkuchen für die große Tarteform

### Zutaten

- 1 mittelgroße Süßkartoffel
- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 150–200g geriebenen Gouda
- 5 Eier
- 50ml Milch
- Salz, Pfeffer & Paprikapulver

#### für den Belag:

- 1 Handvoll jungen Blattspinat
- 1–2 Tomaten
- geröstete Pinienkerne
- 1 rote Zwiebel
- Olivenöl
- Balsamico, Salz & Pfeffer

**Zubereitungszeit:**  
ca. 30 Minuten

**Bachzeit:**  
20–25 Minuten



### Zubereitung

Die Süßkartoffel in Würfel schneiden und ca. 10 Minuten höcheln, bis sie bissfest gegart sind. In der Zwischenzeit die Paprika, die Zucchini und die Zwiebel in Würfel schneiden. Anschließend die Eier zusammen mit der Milch und den Gewürzen verquirlen. Den geriebenen Gouda unter die Eimischung heben

Den Backofen auf 200°C auf Umluft vorheizen. Die Backform leicht mit Butter einfetten und das Gemüse sowie die gegarten Süßkartoffel-Würfel in der Backform verteilen. Das Gemüse kann auch mit in den Rand der Backform gegeben werden. Jetzt die Ei-Käse-Milch-Mischung über dem Gemüse verteilen und vorsichtig in den Backofen stellen.

Bei 200°C für ca. 20–25 Minuten backen. (Hinweis: Wir haben festgestellt, je nach Backofen kann die Backzeit leicht variieren.) In der Zwischenzeit den jungen Spinat waschen, die Tomaten in Würfel und die Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Pinienkerne in einer kleinen Pfanne rösten.

Anschließend die Backform aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und auf einen großen Teller stürzen.

Nun den Blattspinat, die Tomaten, die Zwiebelringe sowie die Pinienkerne (optional: Speckwürfel) auf den Eierkuchen geben. Mit ein wenig Olivenöl und Balsamico beträufeln und die gerösteten Pinienkerne drüberstreuen.

Bon Appetit!



## Pfirsich- kuchen für die große Tarteform

### Zutaten

- 6 EL Weizenmehl
- 6 EL Zucker
- 0,5 Packung Backpulver
- 3 Eier
- 3 EL Rapsöl
- 5 Eier

#### für den Belag:

- 200g Frischkäse
- 200g griechischer Joghurt
- 1 Dose Pfirsich
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 20–30g Zucker (nach Geschmack)
- 5–8 Butterkekse
- 20g zerlassene Butter

**Zubereitungszeit:**  
ca. 15 Minuten

**Bachzeit:** 10 Minuten  
**Kühlzeit:** 30 Minuten



### Zubereitung

Den Backofen auf 180°C auf Umluft vorheizen. Die Backform leicht einfetten und zur Seite stellen.

Das Mehl, den Zucker und das Backpulver in einer Schüssel mischen, so dass keine Klümpchen mehr in der Mischung sind. Die Eier und das Öl unterrühren, so dass ein homogener Teig entsteht. (Tip: zum Rühren eignet sich der Coolinato Kochlöffel aus Silikon) Achtung der Teig ist recht klebrig.

Nun den Teig in die eingefettete Backform geben und gut verteilen. Im Backofen bei 180°C für ca. 10 Minuten backen. (Hinweis: Wir haben festgestellt, je nach Backofen kann die Backzeit leicht variieren.)

In der Zwischenzeit den Saft der Pfirsiche abschütten und die Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. In einer separaten Schüssel den Frischkäse und den Joghurt miteinander verrühren und den Vanillezucker sowie den Zucker hinzugeben. Solange miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Pfirsichwürfel unterheben. Die Butterkekse zerkrümmeln und mit der zerlassenen Butter gut vermischen.

Den Tortenboden abkühlen lassen und anschließend aus der Backform vorsichtig auf einen Servierteller stürzen. Die Pfirsich-Frischkäse-Joghurt-Masse darauf verteilen. Nun die Butter-Keks-Krümmel auf den Kuchen streuen. Eine ½ Stunde kühl stellen und servieren.

Bon Appetit!