

MYRIAM ZUMBÜHL

# Myriams

KUCHEN TARTES & CO.

SÜSS UND  
SALZIG BACKEN –  
REZEPTE FÜR DAS  
GANZE JAHR



A T VERLAG





# Rezeptverzeichnis

- Antipasti-Brottring 47  
 Apfelstrudeltorte 36  
 Apfel-Taleggio-Tarte 101  
 Apfelkuchen, Amsterdamer 26  
 Apfeltarte, französische 152  
 Apfeltarte, rustikale, mit  
 Kardamom und Zimt 96  
 Aprikosen-Tartelettes 82  
 Basilikum-Ricotta-Tarte mit Pfirsich und  
 Parmaschinken 73  
 Beeren-Meringue-Rolle 76  
 Berrycake, I miss New York 64  
 Biercake mit Steinpilzen und Thymian 103  
 Brownies, Cream-Cheese 128  
 Cheesecake im Glas mit Mirabellen 94  
 Cheesecake, Crème-fraîche-, mit  
 Feigenkompott 62  
 Cheesecake, Ricotta-, mit  
 pochierem Rhabarber 24  
 Cherry Pie 80  
 Dampfnudeln mit Ingwer-Aprikosen und  
 Kardamom-Vanille-Sauce 78  
 Death by chocolate 20  
 Éclairs 108  
 Erdbeer-Biskuittorte 74  
 Erdbeertarte mit Mascarponecreme 28  
 Fenchel-Piroggen 91  
 Galette des Rois mit  
 Aprikosen und Pistazien 146  
 German Pancake mit frischen Früchten 68  
 Gougères mit Thymian und Muskatnuss 85  
 Gugelhupf mit getrockneten Aprikosen 19  
 Hackfleisch-Pies mit Wachtelei 145  
 Hefekranz mit Zitronenglasur 34  
 Kartoffelstrudel mit Salbei 105  
 Lachscake mit Dill 127  
 Lachsquiche 23  
 Lauch-Calzone 31  
 Limettentarte 38  
 Macarons mit Vanille-Buttercreme 55  
 Madeleines mit Orangenblütenwasser 42  
 Malakoff-Torte mit Nektarinen 66  
 Marmorkuchen mit Zimt und Kardamom 134  
 Paris-Brest 140  
 Pastis Gascon 138  
 Pflaumen-Haselnuss-Tarte, glasierte 92  
 Pilz-Galettes mit Ricottafüllung 99  
 Pilzstrudel mit Taleggio 107  
 Pilztörtchen mit Dill, cremige 117  
 Profiteroles 18  
 Randen-Blutorangen-Pizza mit  
 Haselnussteig 137  
 Ricotta-Pasta-Tarte mit Schokolade 32  
 Rüeblikuchen 148  
 Schinkengipfel mit Zimt 126  
 Schokoladen-Frangipane mit Birnen 118  
 Schokoladen-Ganache-Tarte mit  
 Crème Chantilly 150  
 Schokoladen-Zimt-Kuchen mit Beeren 54  
 Sommerfrucht-Tarte 56  
 Steinobst-Tarte mit Pistazien 60  
 Tarte Tatin mit Zwiebeln und Kartoffeln 45  
 Tomatencake 113  
 Tomaten-Galette mit Ricotta 59  
 Weihnachts-Schwarzwäldertorte 142  
 Zitronencake, getränkter 130  
 Zitrus-Ricotta-Tarte mit Pinienkernen 132  
 Zucchini-Schokoladen-Cake mit Pistazien 115





# Lachsquiche

- Mehl und Maisstärke mischen und mit einer Gabel mit der Butter vermengen. Das Salz im Wasser auflösen und mit den Eigelben zur Mehl-Butter-Mischung geben. Kurz mischen, bis der Teig zusammenhält. Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
- Die Springform gut ausbuttern. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und die Form vorsichtig damit auslegen; überstehenden Teig wegschneiden. Den Teigboden mindestens 30 Minuten kühl stellen.
- Für die Füllung das gewürfelte Lachsfilet mit Zucker, Salz, Fenchelsamen und frisch gemahlenem Pfeffer mischen. Zuge- deckt 3 Stunden kühl stellen, mehrmals gut durchrühren.
- Die Tomatenwürfel mit 1 Prise Salz und nach Belieben 1 Prise Zimt mischen.
- Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- Die Springform mit dem Teigboden auf ein Backblech stellen. Den Teig mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren und 10 Minuten blind backen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Teig weitere 8–9 Minuten hell goldbraun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Die Butter in einem Topf schmelzen. Den Spinat tropfnass in der zerlassenen Butter ganz kurz dämpfen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Abtropfen, auskühlen lassen und gut ausdrücken. Den Spinat auf den vorgebackenen Teigboden geben, die marinierten Lachs- und die Tomatenwürfelchen darauf verteilen.
- Für den Guss den Dill grob hacken. Eier, Crème fraîche, Milch, Halbrahm und Dill mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Guss vorsichtig auf den Teigboden gießen und mit einigen Dillzweiglein garnieren. In der Mitte des Ofens 30–35 Minuten backen, bis der Guss gestockt ist.
- Die Quiche aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter kurz auskühlen lassen. Mit einem frischen Salat servieren.

FÜR EINE SPRINGFORM VON  
24 CM DURCHMESSER

## FÜR DEN TEIG

230 G	MEHL
75 G	MAISSTÄRKE
125 G	ZIMMERWARME BUTTER
1½	TL SALZ
CA. 60 ML	WASSER
4	EIGELB
	BUTTER FÜR DIE FORM
	MEHL FÜR DIE ARBEITSFLÄCHE

## FÜR DIE FÜLLUNG

150 G	GERÄUCHERTES LACHSRÜCKENFILET, KLEIN GEWÜRFELT
½ TL	ZUCKER
1 PRISE	SALZ
½ TL	LEICHT ZERSTOSSENE FENCHELSAMEN
	FRISCH GEMAHLENER PFEFFER
120 G	TOMATEN, ENTKERNT, GEWÜRFELT
1 PRISE	ZIMT NACH BELIEBEN
60 G	BUTTER
2 HANDVOLL	FRISCHER SPINAT, GEWASCHEN

## FÜR DEN GUSS

1 BUND	FRISCHER DILL
4	EIER
200 G	CRÈME FRAÎCHE
150 ML	MILCH
150 ML	HALBRAHM (SAHNE)
	SALZ, PFEFFER, FRISCH GERIEBENE MUSKATNUSS
EINIGE	DILLZWEIGE ALS GARNITUR



*Eine herrliche Galette, die mit einem frischen Blattsalat im Nu zu einem schönen Sommerlunch wird.*



# Tomaten-Galette

## MIT RICOTTA

- Für den Teig Mehl, Salz und Zucker gut vermischen. Die Butterstückchen dazugeben und vorsichtig mit den Fingerspitzen oder einer Gabel einarbeiten, bis das Mehl die Struktur von feinen Brotkrümeln angenommen hat. Dabei schnell arbeiten, damit die Butter nicht schmilzt. Zum Schluss so viel Eiswasser dazugeben, dass der Teig zusammenhält (er soll aber nicht zu feucht sein). Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Klarsichtfolie gewickelt etwa 40 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Für die Füllung Ricotta, Parmesan, Eigelb und Kräuter mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Etwas Parmesan auf der Arbeitsfläche oder direkt auf Backpapier ausstreuen und den Teig darauf zu einem Kreis von 20 cm Durchmesser ausrollen. Die Ricottafüllung darauf verstreichen, dabei einen Rand von 3–4 cm frei lassen. Die Tomatenhälften darauf verteilen, die Teigränder vorsichtig einklappen und die Galette kühl stellen.
- Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.
- Die Galette auf ein Blech geben. Eigelb und Rahm vermischen und die Teigränder damit bestreichen. Die Galette mit geriebenem Parmesan und Basilikum- oder Thymianblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen; dann das Backblech drehen und die Galette weitere 20 Minuten backen, bis die Teigränder goldgelb werden. Die Galette aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter kurz auskühlen lassen. Warm oder lauwarm genießen.

### TIPP IM OFEN GERÖSTETE TOMATEN

Vollreife Tomaten waschen, den Strunk entfernen, die Tomaten halbieren, mit etwas Olivenöl, frischen Thymianblättchen, Knoblauchscheibchen und Salz würzen und in einer ofenfesten Form im Ofen bei 150 Grad etwa 2½ Stunden schmoren.

### FÜR DEN TEIG

120 G	MEHL
1 PRISE	SALZ
½ TL	ZUCKER
60 G	KALTE BUTTER, IN STÜCKCHEN
ETWAS	EISWASSER
2–3 EL	FRISCH GERIEBENER PARMESAN ZUM AUSROLLEN

### FÜR DIE FÜLLUNG

250 G	RICOTTA
30 G	FRISCH GERIEBENER PARMESAN
1 GROSSES	EIGELB
1 HANDVOLL	FEIN GESCHNITTENE BASILIKUM- ODER THYMIANBLÄTTCHEN
1 PRISE	SALZ
	FRISCH GEMAHLENER PFEFFER
10–15	IM OFEN GERÖSTETE TOMATEN-HÄLFTEN (SIEHE TIPP)
1 GROSSES	EIGELB
2 EL	VOLLRAHM (SCHLAGSAHNE)
	FRISCH GERIEBENER PARMESAN UND BASILIKUM- ODER THYMIANBLÄTTCHEN ZUM BESTREUEN

*Meine erste Reise nach New York war für mich wie Heimkommen. Ich fühle mich so lebendig in dieser Stadt, sie erfüllt mich mit Inspiration und Energie. Dieser üppige Kuchen ist meine Hommage an meine zweite Heimat!*

# I miss New York

## BERRYCAKE

- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die beiden Springformen ausbuttern.
- Für den Teig Eier und Zucker in der Küchenmaschine etwa 8 Minuten sehr schaumig aufschlagen. Wer Nerven und Zeit hat, kann die Masse auch rund 10 Minuten über einem heißen Wasserbad aufschlagen und anschließend wieder kaltrühren; dadurch wird der Biskuit noch luftiger in der Konsistenz.
- Mehl, Backpulver und Kakaopulver zusammen sieben und mit einem Spatel oder großen Löffel vorsichtig unter die aufgeschlagene Eiermasse ziehen. Die Butter schmelzen, auskühlen lassen und dazugeben. Den Teig auf die beiden Springformen verteilen, die Oberfläche mit einem Spatel glatt streichen. Die Kuchen im vorgeheizten Ofen circa 25 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen, um zu kontrollieren, ob die Kuchen durchgebacken sind. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Für die Füllung den Rahm mit dem Vanillemark aufschlagen. Die Beeren abrausen, trocknen und verlesen.
- Die ausgekühlten Biskuitböden mit einem gezackten Messer horizontal durchschneiden. Den ersten Biskuitboden mit Vanillerahm bestreichen und mit Beeren bestreuen. Den zweiten Boden daraufgeben und erneut mit Vanillerahm bestreichen und mit Beeren belegen. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit einer großzügigen Schicht Rahm und Beeren abschließen. Nach Belieben mit frischer Minze oder Verveineblättchen garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

FÜR ZWEI SPRINGFORMEN  
VON 22 CM DURCHMESSER

### FÜR DEN TEIG

- 8 EIER
- 250 G ZUCKER
- 200 G MEHL
- 1 PRISE BACKPULVER
- 50 G KAKAOPULVER
- 50 G BUTTER
- BUTTER FÜR DIE FORMEN

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 500 ML VOLLRAHM (SCHLAGSAHNE)
- 1 VANILLESCHOTE, MARK
- 500 G FRISCHE HIMBEEREN
- 400 G FRISCHE BLAUBEEREN
- FRISCHE PFEFFERMINZE  
ODER VERVEINE  
(ZITRONENVERBENE),  
NACH BELIEBEN











*Dieses Rezept ist meine Geheimwaffe, wenn Gäste spontan zu Besuch kommen oder wenn zum Aperitif ein kleiner Bissen fehlt. Im Nu zubereitet und mit der Mischung aus Honig, Apfel, Käse und Salbei ein aromatisches Gedicht!*

# Apfel-Taleggio-Tarte

- Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Eine Mulde bilden, die Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker und der Hälfte des Wassers in die Mulde geben. Die Hefe kurz gehen lassen. Mithilfe eines Kochlöffels das Mehl nach und nach unter die Flüssigkeit mischen, dann das restliche Wasser dazugeben. Alles auf der Arbeitsfläche kurz zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Den Teig zugedeckt kurz ruhen lassen.
- Den Teig direkt auf Backpapier ausrollen und mit wenig Olivenöl bestreichen. Für den Belag den Taleggio in kleine Stückchen schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Den Teig mit dem Taleggio bestreuen, Apfelscheibchen und Salbei darauf verteilen. Zum Schluss mit dem geriebenen Käse bestreuen.
- Den Ofen auf 220 Grad vorheizen und ein Backblech umgekehrt in den Ofen schieben und erhitzen. Die Tarte mithilfe eines dünnen Blechs mitsamt dem Backpapier auf das heiße Ofenblech schieben und 15 Minuten backen, bis der Boden schön knusprig und der Käse geschmolzen ist. Falls nötig, zum Schluss auf Unterhitze umstellen. Mit frisch gemahltem Pfeffer bestreuen, mit etwas Honig beträufeln und sofort genießen!

## FÜR DEN TEIG

500 G	MEHL
10 G	SALZ
5 G	FRISCHE HEFE
1 TL	ZUCKER
340 ML	WASSER
	OLIVENÖL ZUM BESTREICHEN

## FÜR DEN BELAG

250 G	TALEGGIO
1	ROTSCHALIGER APFEL
EINIGE	BLÄTTER SALBEI
1 HANDVOLL	GERIEBENER PECORINO ODER PARMESAN
	FRISCH GEMAHLENER PFEFFER
	FLÜSSIGER HONIG

*Der französischen Pâtisserie gehört mein ganzes Herz. Und damit auch der »Pâte à choux«, dem Brandteig, aus dem sich süße und salzige Köstlichkeiten kreieren lassen. Der Klassiker »Paris-Brest« – eigentlich nichts anderes als ein großes, rundes Éclair – wurde als Hommage an das Fahrradrennen von Paris nach Brest kreiert. Nun, nach so einem Fahrradrennen hat man sich diese Torte auch redlich verdient. Manchmal aber ist sie auch nur eine schöne Belohnung nach einem Winterspaziergang.*

# Paris-Brest

- Für den Teig das Mehl sieben. In einem Topf Wasser, Butter, Salz und nach Belieben Zucker bis zum Siedepunkt erhitzen, dabei gut umrühren. Das gesiebte Mehl im Sturz dazugeben und mit einer Holzkelte gut umrühren. Den Teig 3–4 Minuten unter ständigem Rühren weiter erhitzen, bis er nicht mehr klebt. Dann in der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit unter ständigem Rühren auskühlen lassen. Die Eier einzeln aufschlagen und nacheinander unter ständigem Rühren dazugeben. Weiterrühren, bis die Masse zu einem zähflüssigen Teig geworden ist.
- Den Ofen auf 250 Grad vorheizen.
- Auf einem Backpapier mit einem Bleistift einen Kreis von circa 20 cm zeichnen. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit 1½-cm-Tülle füllen und entlang der Kreislinie aufs Papier spritzen. Mit einem unmittelbar anschließenden Kreis die Breite verdoppeln. Je 1 weiteren Ring Brandteig auf die beiden Ringe spritzen. Mit verquirltem Ei leicht bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. In den Ofen schieben, diesen sofort ausschalten und den Teig 15 Minuten anbacken lassen. Dann die Temperatur auf 180 Grad einstellen und das Gebäck etwa 25 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Die Vanillecreme mit dem Espressopulver verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Das Gebäck quer durchschneiden und mit der Creme füllen. Den Deckel wieder aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben. Am besten sofort servieren oder innerhalb eines halben Tages genießen.

FÜR 1 GROSSEN  
ODER 2 KLEINE TEIGRINGE

## FÜR DEN TEIG

125 G	MEHL
225 ML	WASSER
65 G	BUTTER, IN STÜCKCHEN
1 PRISE	SALZ
ETWAS	ZUCKER NACH BELIEBEN
225 G	EIER (CA. 4–5 MITTEL- GROSSE EIER)
1	VERQUIRLTES EI ZUM BESTREICHEN
2–3 EL	MANDELBLÄTTCHEN PUDERZUCKER ZUM BESTREUEN

## FÜR DIE FÜLLUNG

½ PORTION	VANILLECREME (SIEHE REZEPT SOMMERFRUCHTTARTE, SEITE 56)
2–3 EL	INSTANT-ESPRESSOPULVER



