

## Oh, là, là! 22 süße Tartes mit buntem Sommerobst



Wer Sommer sagt, der sagt auch Obst. Und das am liebsten in rauen Mengen. Bei Baking Queens (und Königen) ganz hoch im Kurs: Knusprige Obsttartes, die sich mit einem bunten Mix aus Früchtchen belegen lassen. Dazu noch eine erfrischende Creme und fertig ist die süße Nascherei für den Kaffeeklatsch unter der Sommersonne.

Die Basis einer klassischen Tarte bildet ein knuspriger Mürbeteig. Und der bietet gleich mehrere Vorteile: Zum einen ist er schnell gemacht und zum anderen ist er auch noch figurfreundlich. Die perfekte Grundlage für deinen Sommerkuchen also.

### Zitronentarte

Ein Stückchen von Karins hellgelber Tarte und schon geht die Sonne auf. Frisch, leicht und mit feinem

Zitronenaroma macht sie sich gut beim Kaffeekränzchen unter freiem Himmel. Am besten schmeckt das gute Kuchenstück übrigens schön kalt, frisch aus dem Kühlschrank. [Zum Rezept](#)



[Zitronentarte](#) © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

### Beerentarte

Wenn du dich nicht zwischen Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren und Johannisbeeren entscheiden kannst, dann mach aus deiner Tarte einfach einer kunterbunte Kuchenangelegenheit. Sieht gut aus und schmeckt besonders fruchtig. Aber damit nicht genug: Für noch mehr frischen Obstgeschmack kommen bei Jennifer außerdem noch Kirschnektar und Zitronensaft in die

# Oh, là, là! 22 süße Tartes mit buntem Sommerobst

Füllung. [Zum Rezept](#)



[Beerentarte](#) © Jennifer Mönchmeier | Monsieurmuffin

## Ruckzuck Aprikosen-Tarte-Tatin mit Pistazien und Minzjoghurt

Eine Tarte Tatin ist eine französische Tarte par excellence. Statt klassisch mit Äpfeln, backt Christine ihre Variante allerdings sommerlich mit süßen kleinen Aprikosen. Damit die Tarte aber tatsächlich ruckzuck auf dem Tisch steht, hat sie für die Basis fix buttrigen Blätterteig ausgerollt. Zusammen mit dem cremigen Minzjoghurt entsteht so eine schnelle, frische Variante des Klassikers. [Zum Rezept](#)



[Aprikosen-Tarte-Tatin](#) © Christine Garcia Urbina | trickytine

## Schokotörtchen mit Limettenfrischkäse und Erdbeeren

Schokolade und Erdbeeren haben sich schon immer gut verstanden. Warum also nicht auch kleine Tartelettes daraus zaubern? Gesagt, getan. Die kleinen Schokomürbetörtchen bilden die Basis, darauf folgt eine herrlich frische Creme aus Frischkäse, Limette und Zucker, auf der sich die süßen Erdbeeren betten. [Zum Rezept](#)

## Oh, là, là! 22 süße Tartes mit buntem Sommerobst



Schokotörtchen mit Limettenfrischkäse und Erdbeeren  
© Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

### Mango-Kokos-Tarte

Kunst in Tarteform: Selbst der Boden ist nicht 08/15. Statt Weizenmehl und Butter, kommen in den Teig Kokosraspeln, gemahlene Mandeln, Kokosöl und Ahornsirup. Auch der Belag ist sommerlich-exotisch. Kokosmilch und Ahornsirup treffen auf frische Mango fein drapiert in Blumenform. [Zum Rezept](#)



Mango-Kokos-Tarte © Sandra Cetin | Hase im Glück

### Tarte Orange mit feinem Karamell

Hier kommt wieder klassischer Mürbeteig in die Form, aber das eigentliche Highlight ist der Belag. Denn die Kombination ist zwar simpel, aber sie sorgt für ein feines Geschmackserlebnis am Gaumen. Dabei sind es gerade mal 3 Zutaten: Milde, rosafarbene Orangen und Zucker und Butter, die zu süßem Karamell verschmelzen. [Zum Rezept](#)



## Oh, là, là! 22 süße Tartes mit buntem Sommerobst



Tarte Orange mit feinem Karamell © Foodistas

### Runde Blaubeertarte

Falls du es doch ein wenig saftiger und cremiger magst, dann solltest du deine Tarte so wie Catrin mit einer Füllung aus Mascarpone und Joghurt bestücken. Dazu spritziger Zitronensaft und frische Blaubeeren und schon hast du einen knusprig-cremigen Sommerkuchen. [Zum Rezept](#)



Runde Blaubeertarte © Catrin Neumayer | CookingCatrin

### Erdbeertarte

Wer kann bei Erdbeeren schon nein sagen? Und wenn sie sich dann auch noch so hübsch zurecht gemacht und auf einem Vanille-Schmand-Bett in Szene gesetzt haben, dann muss man einfach einen Bissen nehmen. Dank Amarettini wartet der Teig außerdem mit feinem Mandelaroma auf. [Zum Rezept](#)



# Oh, là, là! 22 süße Tartes mit buntem Sommerobst

Erdbeertarte © Jennifer Friedrich | Monsieurmuffin

## Aprikosentarte

Frisch aus dem Kühlschrank und wunderbar cremig, so soll der Belag einer Tarte sein. Bei Emma gesellt sich für die Extracremigkeit außerdem gleich ein Trio aus Mascarpone, griechischem Joghurt und Frischkäse zu den kleinen Aprikosen. So können sie es sich eben extra gemütlich machen. [Zum Rezept](#)



Aprikosentarte © Emma Friedrichs | Emma's Lieblingsstücke

## Exotische Kokos-Tarte

Hat da jemand etwas von Urlaub gesagt? Falls deine nächste Reise zum Karibikstrand doch ein wenig fern ist, dann kannst du dir auch einfach eine Urlaubstorte backen. Was du brauchst? Mango, Kiwi, Papaya, Physalis, Ananas, Melone, Maracuja und einen Teig, der nur so vor Kokosflocken strotzt. Auch die Füllung hat's in sich: Hier

trifft weiße Schokolade auf Kokos und einen guten Schuss Rum. [Zum Rezept](#)



Exotische Kokos-Tarte © Denise Renée Schuster | Foodlovin

## Beerentarte mit Haferflocken

Auch Elles Mürbeteig ist nicht alltäglich. Bei ihr kommen statt Weizenmehl, Haferflocken und Mandelmehl in den Teig. So erhält er eine besonders nussige Note, die wunderbar zu dem bunten Beerenallerlei passt. [Zum Rezept](#)



## Oh, là, là! 22 süße Tartes mit buntem Sommerobst



Beerentarte mit Haferflocken © Elle Teuscher | Elle Republic

### **Tarte aux pommes et à la crème fraîche**

...oder auf deutsch: Apfeltarte mit Crème fraîche. Und zwar eine Tarte wie aus dem Lehrbuch. Feiner Mürbeteig, eine reichhaltige Vanille-Crème-fraîche-Füllung und darin versunken hübsch gespaltene Apfelhälften. Ein französischer Tartetraum. [Zum Rezept](#)



Tarte aux pommes © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

### **Erdbeer-Tartelettes mit Cashew-Creme-Füllung**

Diese kleinen Tarte-Leckereien kannst du ohne schlechtes Gewissen genießen. Denn sie kommen ganz ohne raffinierten Zucker aus, sind obendrein vegan und dazu noch glutenfrei. Ein dreifacher Jackpot also. Und dabei sehen sie außerdem noch verführerisch gut aus. [Zum Rezept](#)



Erdbeer-Tartelettes © Lynn Hofer | Heavenlylynn Healthy

## Oh, là, là! 22 süße Tartes mit buntem Sommerobst

### Tarte mit Crème Pâtissière und karamellisiertem Rhabarber

Rhabarber und Vanillecreme sind eine himmlisch gute Kombination. Mit selbstgemachter Vanillecreme aus Milch, Vanillemark, Zucker, Ei und Speisestärke versteht sich. Darunter hat es sich ein knuspriger Mürbeteig gemütlich gemacht. [Zum Rezept](#)



Rhabarbertarte mit Crème Pâtissière © Maja Nett | Moey's kitchen

### Mirabellentarte mit Mohnboden und Schmandguss

Ist das Obst noch ein wenig sauer, braucht es geschmacklich ein mildes Gegengewicht. Christines Idee: Mohn in den Boden und ein Guss aus Schmand, Zitrone, Vanille und Ei. So kommt die gelbe Mirabelle in deiner Tarte in jedem Reifegrad groß raus. [Zum Rezept](#)



Mirabellentarte mit Schmandguss © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Maracuja-Curd-Tarte

Die Maracuja kommt in Sachen Kuchenkreationen viel zu kurz. Dabei lassen sich aus ihr ganz wunderbar frische Sommerleckereien zaubern - Obsttartes zum Beispiel. Bei Karin verwandelt sich das süße, weiche Fruchtfleisch deswegen zusammen mit Ei, Zucker, Butter und Zitrone in eine frische, cremige Füllung für knusprigen Mürbeteig. [Zum Rezept](#)

## Oh, là, là! 22 süße Tartes mit buntem Sommerobst



Maracuja-Curd-Tarte © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies



Nektarinen-Tarte mit Mandeln © Tamara Staab | Maras Wunderland

### **Nektarinen-Tarte mit Mandeln**

Wer eine Tarte backt, der wird auch schnell zum Bastelkünstler. Ein kleines Gitter aus dem restlichen Mürbeteig setzt dem Kuchen immerhin erst optisch die Krone auf. Ansonsten braucht Tamaras Tarte auch nicht viel Chichi, um zu überzeugen. Nektarinen, Mandeln und Zucker für die Füllung und ein guter Mürbeteig - fertig ist die Tarteschöneheit. [Zum Rezept](#)

### **Gelbe Pflaumentarte mit Aprikosenmarmelade**

Bei Kaja kommt die Mirabelle, oder eben auch gelbe Pflaume, fast pur auf die Tarte. Nur die Aprikosenmarmelade sorgt für eine zusätzliche fruchtige, süße Note. Ansonsten heißt es nur noch Mürbeteig fertig machen und ab in den Ofen mit der Tarte. So simpel und so gut! [Zum Rezept](#)



## Oh, là, là! 22 süße Tartes mit buntem Sommerobst



Gelbe Pflaumentarte mit Aprikosenmarmelade © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

### Tarte mit Nektarinen und Lemon Curd

Ein Curd, insbesondere Lemon Curd, hat geradezu "Sommer" auf der Zutatenliste stehen. Dazu noch süße Nektarinen und deine Sommertarte ist prädestiniert für ein Picknick im Grünen. Na, da kann der Sommer ja kommen. [Zum Rezept](#)



Tarte mit Nektarinen und Lemon Curd © Ela | Transglobal Pan Party

### Erdnussbutter-Johannisbeer-Tartelettes

Klingt erst einmal nach einer gewagten Kombination. Aber gewagt gut. Erdnussbutter sorgt in der Füllung aus Frischkäse, Milch, Puderzucker und Ei nicht nur für zusätzliche Cremigkeit, sondern auch für eine feine nussige Note, die wunderbar mit der süß-sauren Johannisbeere harmoniert. Wer Peanutbutter Jam Toasts liebt, kommt hier voll auf seine Kosten! [Zum Rezept](#)

## Oh, là, là! 22 süße Tartes mit buntem Sommerobst



Erdnussbutter-Johannisbeer-Tartelettes © Jesscia Benczewski | Berliner Küche

### Rhabarber-Tarte mit Shortbread-Kruste

Die verstehen sich prächtig: Honig, Mandeln, Zimt und Pflaumen. Da kommt zusammen, was zusammen gehört. Nämlich ganz viel Aroma. Und das alles auf einem Mürbeteig, der ebenfalls mit einer Extraportion Vanille- und Mandelaroma daherkommt. Eine 1a-Kombination also. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Tarte mit Shortbread-Kruste

### Blaubeertarte mit Crème-fraîche-Guss

Eine Sommertarte, die immer geht: Viele, viele Blaubeeren, Crème fraîche und eine Prise Vanille hier und

da - das Ganze in einem Knusperbett aus einem easypeasy gemachten Mürbeteig mit Dinkelmehl. Bon appétit! [Zum Rezept](#)



Blaubeertarte © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche