

Bonjour Backofen: 33 Tartes und Tartelettes



Nicht viele Rezepte sind so vielseitig wie Tarte Rezepte. Sie können süß oder salzig, groß oder klein sein; mit Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch, ... es bleiben wirklich keine Wünsche offen. Manche von ihnen stillen deinen Hunger nach cremigen, meisterlich zubereiteten Küchlein. Andere kannst du ganz problemlos in den Picknickkorb stecken. Eines aber haben sie alle gemein: den knusprigen Boden!

Süße Tarte Rezepte

Einfache Erdbeertarte

Ein süßer Mürbeteigboden, cremiger Vanillepudding und frische Erdbeeren. Mehr braucht es nicht zu einer leckeren Tarte. Dieses Grundrezept kannst du so umändern, wie du möchtest. Probier doch mal anderes Obst der Saison oder Schokopudding als Füllung! [Zum Rezept](#)



Einfache Erdbeertarte

Tarte au chocolat

Mehr Arbeit zahlt sich aus. Diese Tarte au chocolat ist zwar nicht schnell und einfach aus dem Ärmel geschüttelt, dafür hast du bestimmt noch keine bessere gegessen. Schokomürbeteig trifft auf Schokobiskuit trifft auf Ganache trifft auf Schoko-Glanzguss. [Zum Rezept](#)



Tarte au chocolat

Himbeer-Tarte mit weißer Schokolade

Tarte Rezepte gehen nicht nur in rund. Dieses hier verwendet eine quadratische Browniebackform. Zu der eher ungewöhnlichen Form kommt ein delikates Geschmacksduo: Weiße Schokolade in der Creme und

Bonjour Backofen: 33 Tartes und Tartelettes

in Himbeeren gefüllt. [Zum Rezept](#)



Himbeer-Tarte mit weißer Schokolade

Cremige Zitronentarte

Diese Tarte braucht nicht viele Zutaten und du musst dich auch nicht besonders aktiv um sie kümmern. Dem cremig-fruchtigen Zitronengenuss steht also nichts mehr im Weg. [Zum Rezept](#)



Cremige Zitronentarte

Grün und lecker: Matcha-Meringue-Tarte

Du hast noch nie Matchacreme probiert? Na dann wird's aber Zeit! In Süßspeisen und Gebäck sorgt das Grünetee-Pulver für eine erfrischende, leicht herbe Note, die in dieser Tarte wunderbar mit Baiserhaube und knusprigem Kokosboden harmoniert. [Zum Rezept](#)



Matcha-Meringue-Tarte

Schokoladen-Blaubeer-Tarte ohne Backen

Ganache sieht auf Tartes besonders hübsch aus. Dort kann sie glänzen und ist eine gute Grundlage für Dekorationen. Wenn du deinen Gästen diese Tarte präsentierst, werden die halb versunkenen Blaubeeren ordentlich Appetit machen. Aber was ist das? Ein Oreo-Knusperboden?! Da kann niemand mehr widerstehen. [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Blaubeer-Tarte ohne Backen

Außen knusprig, innen herrlich cremig: Crème-Brulée-Tarte

Wenn im Restaurant "Crème Brulée" auf der Karte steht, hat jedes andere Dessert keine Chance mehr. Mein Herz schlägt für den Dessertklassiker. Dieses Rezept vereint Tarte und Nachspeise und bietet somit knusprigen Boden unten und knusprige Karamellschicht oben. [Zum Rezept](#)

Bonjour Backofen: 33 Tartes und Tartelettes



Crème-Brulée-Tarte

Französische Apfel-Tarte

Französische Küche muss nicht immer kompliziert sein. Für dieses Rezept belegst du den knusprigen Mürbeteig einfach mit feinen Apfelspalten, die im Ofen leicht karamellisieren und schön saftig bleiben. [Zum Rezept](#)



Französische Apfel-Tarte

Schnelle vegane Apfel-Tarte ohne zusätzlichen Zucker

Die Äpfel in dieser Tarte betten sich nicht auf Mürbeteig, sondern auf einer Tortilla. Dank Rosinen und Bananentopping kommt die schnelle Apfeltarte außerdem ganz ohne Kristallzucker aus und schmeckt trotzdem wunderbar süß und saftig. [Zum Rezept](#)



Schnelle vegane Apfel-Tarte ohne zusätzlichen Zucker

Fruchtige Verführung in Rosa: Rhabarber-Tarte mit Shortbread-Kruste

Mit ihrem Netz aus feinen Rhabarberstreifen kommt sie daher wie das Haute-Couture-Gebäck der Tarte Rezepte. Die Zubereitung ist aber ganz easy und die Füllung aus Mandeln und Rum wird dich umhauen. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Tarte mit Shortbread-Kruste

Zitrus-Tarte mit fruchtigem Blutorangencurd

Eine fruchtig-saure Creme kann man nicht nur aus Zitronen machen. Auch Blutorangen mit ihrem leicht herben Aroma passen super zu knusprigem Teig und sind genau das Richtige für heiße Sommertage. [Zum Rezept](#)

Bonjour Backofen: 33 Tartes und Tartelettes



Zitrus-Tarte mit fruchtigem Blutorangencurd



Mascarpone-Maracuja-Tarte

Der Geschmack der Karibik: Key Lime Pie

Spürst du schon die Meeresbrise? Hierbei handelt es sich nicht einfach um eine amerikanische Tarte, sondern den Floridas Staatskuchen! Du kannst dich sogar entscheiden, ob du diese Limetten-Tarte backen oder klassisch als No-bake-Cake zubereiten möchtest. Welcher Kuchen bietet dir das schon? [Zum Rezept](#)



Key Lime Pie

Mascarpone-Maracuja-Tarte

Maracuja ist keine klassische Zutat für Backprojekte, macht sich aber super in Kuchen und Süßspeisen. Ein Grund mehr, diese Maracuja-Tarte auszuprobieren, die zum Schluss mit einem Klecks leckerer Mascarpone verfeinert wird. [Zum Rezept](#)

Peanutbutter-Jelly-Tarte

PB & J ist in den USA nicht nur bei Kindern einer der beliebtesten Beläge für Sandwiches. Kein Wunder, denn die würzige Erdnussbutter ergänzt fruchtig-saure Marmelade einfach fabelhaft. Auch als Tarte funktioniert die Kombination hervorragend. Und die Erdnussbutter-Cheesecake-Füllung wirst du bestimmt bald auch in anderen Kuchen testen. [Zum Rezept](#)



Peanutbutter-Jelly-Tarte

Süße Sommer-Tarte: Crostata mit Obst und Zitronencreme

Natürlich kennt man auch in Italien die wunderbare Kombination aus Knusperboden und Cremefüllung. Diese Crostata mit Zitronencreme kannst du gut abwandeln und mit deinem Lieblingsobst belegen. [Zum Rezept](#)

Bonjour Backofen: 33 Tartes und Tartelettes



Crostata mit Zitronencreme und frischem Obst

Birnen-Haselnuss-Tarte mit Crumble

Wenn die Birnen an den Bäumen golden funkeln, ist es Zeit, Tarte aus ihnen zu machen. Die feinen Birnenspalten liegen auf einem Bett aus Haselnüssen und Haselnusslikör. Der Clou an diesem Rezept ist aber der Ingwer im Crumble, der die Tarte geschmacklich rund macht. [Zum Rezept](#)



Birnen-Haselnuss-Tarte mit Crumble

Vegane Limettentarte mit Eischnee aus Kichererbsenwasser

Wer sagt, dass Veganer auf Tarte Rezepte verzichten müssen? Natürlich gibt es auch eine vegane Lösung mit knusprigem Boden. Auf die Limettencreme wird noch eine Baiserhaube aus Kichererbsenwasser gesetzt. Davon hast du noch nichts gehört? Na, dann ran an den Mixer! [Zum Rezept](#)



Vegane Limettentarte mit Eischnee aus Kichererbsenwasser

Mini Zitronen-Tartelettes aus der Muffinform

Man muss sich nicht gleich eine extra Form kaufen, wenn man sich mal an Tartes versuchen will. Wie wär's mit kleinen Tartelettes aus dem Muffinblech? Die kommen nicht nur auf Fingerfood-Parties gut an, sondern lassen sich ganz einfach nebenbei wegnaschen. [Zum Rezept](#)



Mini Zitronen-Tartes aus der Muffinform

Birnen-Schoko-Tarte

Schokolade funktioniert mit Birne unglaublich gut, vor allem wenn man sonst nicht so auf Schoko oder Frucht pur steht. Die Tarte wird gekrönt von edlen Macadamianüssen, die nicht nur schön aussehen, sondern richtig Biss in die Sache bringen. [Zum Rezept](#)

Bonjour Backofen: 33 Tartes und Tartelettes



Birnen-Schoko-Tarte

Low Carb Schokoladen-Mousse-Tarte ohne Backen

Mach es dir gleich doppelt leicht: Spar dir Backstress und Kalorien. Knusperboden mit Mandeln, Schokomousse-Füllung und Schlagsahne on top machen dein Tarteglück perfekt. [Zum Rezept](#)



Low Carb Schokoladen-Mousse-Tarte

Avocado-Limetten-Tarte

Nicht nur grün, sondern auch gluten- und laktosefrei ist diese frische Tarte mit Limette. Wenn du den Honig in der Füllung durch Agavendicksaft ersetzt, ist sie sogar für Veganer geeignet. [Zum Rezept](#)



Avocado-Limetten-Tarte

Knusper dich fit: Granola-Breakfast-Tartes mit Joghurt und Beeren

Du liebst Joghurt und Obst zum Frühstück? Vielleicht noch ein bisschen Knuspermüsli? Mach doch mal eine Tarte aus deinem Frühstück. Das Müsli wird zur Schale, die du schon am Vortag vorbereiten kannst. [Zum Rezept](#)



Granola-Breakfast-Tartes mit Joghurt und Beeren

Herzhafte Tarte Rezepte

Vegetarische Tarte provençal

Dieses Rezept motzt die klassische herzhafte Tarte wirklich auf. Schon im Teig sind Kräuter und getrocknete Tomaten. Frisches Gemüse und würzige Tomatensauce bringen dich - zumindest gedanklich - schnell ans Mittelmeer. [Zum Rezept](#)

Bonjour Backofen: 33 Tartes und Tartelettes



Vegetarische Tarte provençal

Hackfel-Tarte mit Rinderhack und Äpfeln

Herzhafte Fleischgerichte bekommen durch Obst einen sehr saftigen, feinen Geschmack. Altbewährt ist die Kombination von Rindfleisch und Äpfeln, die auch in dieser cremigen Tarte sehr gut funktioniert. [Zum Rezept](#)



Hackfel-Tarte mit Rinderhack und Äpfeln

Schwarzwurzel-Walnuss-Tarte mit Ziegenkäse

Man tausche schweren Mürbeteig gegen luftigen Blätterteig, versehe ihn mit saftigen Schwarzwurzeln und würzigem Ziegenkäse und bestreue die Kreation mit Walnüssen und voilà: Schon hat man ein leckeres Essen, das sich auch nach Feierabend noch zaubern lässt. [Zum Rezept](#)



Schwarzwurzel-Walnuss-Tarte mit Ziegenkäse

Fenchel-Tarte mit Ziegenkäse

Fenchel kennst du nur aus Tee? Dann wird es Zeit, dass du sein Potential für Tarte Rezepte entdeckst! Die würzige Füllung mit Ziegenkäse wird durch den Fenchel wunderbar ausgeglichen. Die Tarte schmeckt selbst kalt noch gut und ist optimal für ein Picknick mit einem guten Weißwein. [Zum Rezept](#)



Fenchel-Tarte mit Ziegenkäse

Glutenfreie Spinat-Avocado-Tarte

Knusprig-nussiger Boden und würzige Spinat-Avocado-Füllung, so lecker geht vegan und glutenfrei. Avocado macht diese Tarte sehr saftig. Das Nuss-Saaten-Topping kannst du ganz nach deinem Geschmack abwandeln. [Zum Rezept](#)

Bonjour Backofen: 33 Tartes und Tartelettes



Glutenfreie Spinat-Avocado-Tarte

Rote-Bete-Tarte mit Ziegenkäse und Haselnüssen

Herzhafte Tarte Rezepte und Blätterteig gehen einfach Hand in Hand. Direkt aus dem Ofen sind sie so extra knusprig. Geschmacklich spielt dieses Rezept mit süßlicher Rote Bete und kräftigem Ziegenfrischkäse und bleibt dabei ein leichter Genuss ohne schwere Füllung. [Zum Rezept](#)



Rote Bete Tarte mit Ziegenkäse und Haselnüssen

Herzhafte Tarte Tatin mit Kartoffeln

Tarte Tatin geht nicht nur mit Birnen oder Äpfeln sondern auch ganz würzig mit Kartoffeln. So ganz auf Süße verzichten musst aber trotzdem nicht, Karamell rundet das würzige Rezept ab. [Zum Rezept](#)



Herzhafte Tarte Tatin mit Kartoffeln

Kleine Rotkohl Tartes mit Ziegenkäse: So schmeckt der Winter

So hast du Rotkohl noch nicht gegessen: In kleinen Förmchen kann man die Tartes super transportieren. Außerdem machen sie sich besonders hübsch am Partybuffet. [Zum Rezept](#)



Kleine Rotkohl-Tartes mit Ziegenkäse

Die Mischung macht's: Bacon-Egg-Pie mit Bärlauchpesto

Für würzige Tarte Rezepte braucht es nicht zwangsweise Käse. Auch Bacon und Pesto liefern viel Geschmack. In diesem Pie verstecken sich außerdem ein paar Eier. [Zum Rezept](#)

Bonjour Backofen: 33 Tartes und Tartelettes



Bacon-Egg-Pie mit Bärlauchpesto



Kleine Ratatouille-Tartes

Knusprige Roastbeef-Tartelettes mit Brie und Ei

Roastbeef schmeckt nicht nur als Braten oder Brotbelag, auch auf dieser zarten Blätterteig-Tartelettes macht es richtig was her. Sind die kleinen Leckerbissen erstmal mit Brie überbacken, fehlt nur noch Spiegelei als Decke. [Zum Rezept](#)



Knusprige Roastbeef-Tartes mit Brie und Ei

Kleine Ratatouille-Tartes

Ratatouille ist das perfekte Essen, um Gemüsereste zu verwerten. Wenn du aus deiner Ratatouille ein schickeres Essen machen willst, steck das Gemüse einfach zusammen mit kräftigem Gruyère und knusprigem Mürbeteig in die Tarteform. [Zum Rezept](#)