

SOMMER-GENUSS:

Die fannytastische Zeit des Jahres

In diesem Rezeptheft widmen wir uns ganz den süßen Versuchungen des Sommers und bieten dir Inspirationen für Rezepte mit frischem Sommerobst, die sich wundervoll für deine Gäste, aber auch für die tägliche Kaffeejause eignen.

Einfach den Tante Fanny Frischteig entrollen und mit deinen Lieblings-Sommerfrüchten aus dem Garten oder vom Markt belegen oder füllen. Auf den Telg possen Marillen, Zwetschken, Beeren, Pflaumen, Pfirsiche, Nektarinen, Stachelbeeren oder anderes Sommerobst perfekt als Belag und auch als süße Füllung. Du kannst alle Rezepte auch durch anderes saisonales Obst je nach Geschmack variieren und damit süße Blechkuchen, Tartes oder Kleingebäck zubereiten.

In diesem Rezeptheft zeigen wir dir wie du eine herrlich erfrischende Zitronentarte mit Himbeeren, einen flaumigen Zwetschkenfleck oder einen süßen Flammkuchen mit Ribiseln zubereitest. Für die schnelle, vegane Nektarinengalette mit Vanilleeis brauchst du nicht einmal eine passende Tarteform und zauberst im Handumdrehen ein herrliches Sammerdessert.

Gutes Gelingen und eine schöne Sommerzeit wünscht

Michaela & das Team von Tante Fanny









... Zubereltungszelt

Backzeit

... Ober-/Unterhitze

... Heißluft





Zitronentarte

MIT HIMBEEREN

Zutaten für 1 Tarte # 28 cm:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Quiche- & Tarteteig rund 300 g
- Alternativ: 1 Pkg, Tante Fanny Frischer Butter-Quiche- & Tarteteig, rund 280 g
- 2 Zitronen, Saft ausgepresst
- 1 Orange, Saft ausgepresst
- 250 g Crème fraîche
- 100 g Staubzucker (Puderzucker)
- 3 Eier
- 2 Eldotter
- 1 Prise Salz
- 2 EL Vanillezucker
- 100 g Himbeeren
- 2 EL Kandiszucker
- · Etwas Minze









- 1. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsonleitung vorbereiten.
- 2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier in die Form legen. Mit dem überstehenden Teig den Rand verstärken.
- 3. Saft der Zitronen und Orange, Crême fraîche, Staubzucker, Eier, Dotter, Salz und Vanillezucker vermischen und Masse auf den Teigboden gießen.
- 4. Tarte bei 180° C ca. 45 Min. auf untester Schiene goldbraun backen, bis die Masse stockt.
- 5. Kandiszucker und Minze in einem Mixer fein zerkleinern und nach dem Backen mit den Himbeeren auf der Tarte verteilen.





Süßer Flammkuchen

MIT RIBISELN UND MANDELN

Zutaten für 4 Flammkuchenböden:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frische Flammkuchenböden nach original Elsässer Art 340 g
- 150 g Frischköse
- 2 EL Vanillezucker
- 160 g rote Ribisel (Johannisbeeren)
- 50 g Mandeln, gehobelt
- · Etwas Staubzucker zum Bestreuen
- Etwas Minze zum Garnieren

- Backofen auf 270° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchenböden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
- Frischköse mit Vanillezucker verrühren.
- Je zwei Flammkuchenböden nebeneinander ohne Backpapier auf ein Backblech legen.
- 4. Je Boden ¼ vom Frischkäse verstreichen, dabei rundum einen Rand von 1 cm aussparen. Mit Ribiseln gleichmäßig belegen. Gehobelte Mandeln darüber streuen.
- Immer nur ein Backblech in den Ofen schieben und auf unterster Schiene 7 - 9 Min. knusprig backen. Nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen und mit Minze garnieren.







10 Min. 270° C, 7 - 9 M

250° C, 9 - 11 Min.







Zwetschkenfleck

MIT HASELNUSSSTREUSELN

Zutaten für 8 Stück:

- 1 Pkg, Tante Fanny Frischer Germteig mit Butter 500 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Hefeteig mit Butter 500 g
- 8 TL Marillenkonfitüre (Aprikosenkonfitüre)
- 500 g Zwetschken, entkernt, geviertelt
- Etwas Staubzucker (Puderzucker) zum Bestreuen

Für die Streusel:

- 100 g Weizenmehl
- 50 g Haselnüsse, gerieben
- 75 g Kristallzucker
- 75 g Butter, kalt, gewürfelt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt









160*

 Backofen auf 180" C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschronk verarbeiten.

Zwetschken

- 2 Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt auf dem Backblech entrollen. In 8 gleich große Stücke schneiden und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- Die Stücke mit jeweils 1 TL Marillenkonfitüre bestreichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm aussparen und mit den Zwetschken belegen.
- Für die Streusel alle Zutaten rasch miteinander verkneten und über die Zwetschken bröseln.
- 5- Im Backofen 25 30 Min, auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Etwas auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.





Süße Blätterteig-Taler MIT HEIDELBEEREN

Zutaten für 15 Taler:

- 2 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 270 g
- Alternativ: 2 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig mit Butter 270 g
- 250 g Frischkäse
- 2 EL Staubzucker (Puderzucker)
- 1/2 Zitrone, Saft ausgepresst
- . 1 EL Minze, gehackt
- 125 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
- 1 Ei zum Bestreichen, verquirlt
- Etwas Staubzucker zum Bestreuen

- 1. Backofen auf 210° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsonleitung vorbereiten.
- 2. Für die Füllung Frischkäse, Staubzucker, Zitronensaft und Minze vermengen.
- 3. Blätterteige mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und mit einem runden Ausstecher (cg. 8 cm) je 15 Kreise (insgesamt 30) ausstechen.
- 4. 15 Blätterteigkreise dünn mit verquirltem Ei bestreichen. Mittig 1 - 2 TL Fülle verteilen und ein paar Heidelbeeren darüber streuen. Mit einem zweiten Kreis die Taler verschließen und den Rand fest andrücken.
- 5. Die Taler mit den Teigresten verzieren und mit Ei bestreichen.
- 6. Im Backofen 15 20 Min. auf mittlerer Schiene backen. Mit Staubzucker betreut servieren.

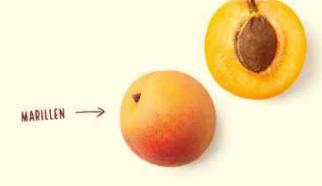












Kokos-Marillentarte

MIT STREUSELN

Zutaten für 1 Tarte ø 28 cm:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Quiche- & Tarteteig rund 300 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Butter-Quiche- & Tarteteig rund 280 g
- 10 Marillen (Aprikosen), entkernt, halbiert
- 100 g Sauerrahm
- 400 g Magertopfen (Quark)
- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 150 g Kokosraspel
- 2 EL Vanille-Puddingpulver

Für die Streusel:

- 40 g Mehl
- 25 g Zucker
- 35 g Butter, kalt, gewürfelt











- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- Sauerrahm, Topfen, Eier, Zucker, Kokosraspel und Vanille-Puddingpulver in einer Schüssel vermengen.
- Für die Streusel alle Zutaten rasch miteinander zu einer krümeligen Masse verkneten.
- 4. Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und mit dem Backpapier in die Form legen. Mit dem überstehenden Teig den Rand verstärken. Kokosmasse einfüllen, mit Marillenhälften belegen und Streusel darüber verteilen.
- Tarte im Backofen ca. 40 Min. auf unterster Schiene goldbraun backen.





Nektarinen-Blechkuchen MIT MANDELN

Zutaten für 1 Bleckuchen ca. 29 x 20 cm:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Germteig mit Butter 500 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Hefeteig mit Butter 500 g
- 700 g Nektarinen, entsteint, in Spalten geschnitten
- 100 g Kristallzucker
- 250 ml Multivitaminsaft
- 1/2 Zitrone, Saft ausgepresst
- 50 g Speisestärke
- 150 g Mandelstifte
- 100 g Butter, zerlassen
- 50 g Staubzucker (Puderzucker)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Etwas Staubzucker zum Bestreuen





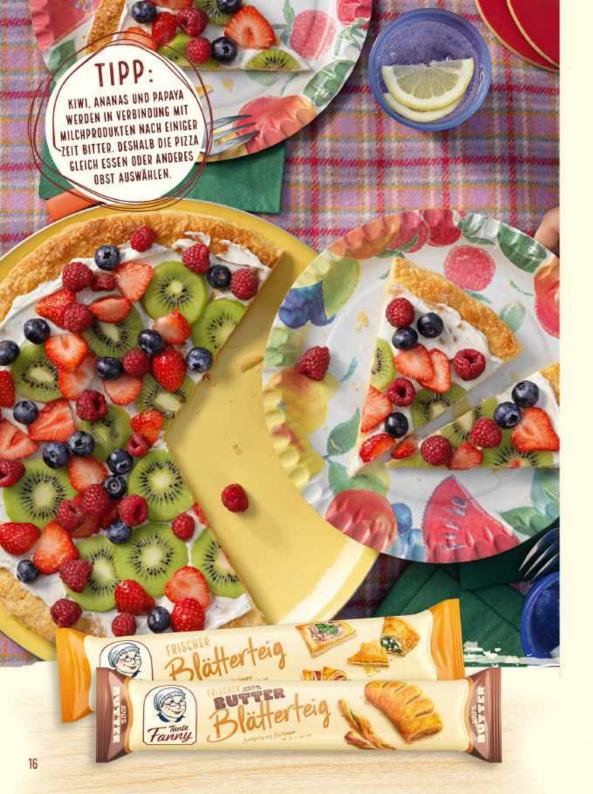


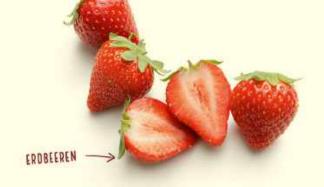


*

160° C

- 1. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2. Nektarinenstücke mit Kristallzucker, 100 ml Multivitamin- und Zitronensaft kurz aufkochen. Stärke in 150 ml Multivitaminsaft glatt rühren und zu den Nektarinen geben. Das Kompott kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.
- 3. Mandeln mit zerlassener Butter, Staubzucker und Vanillezucker verrühren.
- 4. Teig mit dem Backpapier in eine rechteckige Form legen und mit dem überstehenden Teig den Rand verstärken.
- 5. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und Nektarinenkompott gleichmäßig darauf vertellen. Anschließend die Mandelmasse darauf verteilen.
- 6. Nektarinen-Blechkuchen ca. 30 Min. auf mittlerer Schiene backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.





Süße Pizza MIT OBST

Zutaten für 1 Pizza:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Butter-Blätterteig 280 g
- Alternativ: 1 Pkg, Tante Fanny Frischer Blätterteig 270 g
- 2 EL Butter, zerlassen
- 1 EL Zucker
- 250 g Topfen (Quark)
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 1 unbehandelte Orange,
 Abrieb und Saft
- Obst nach Wahl, geschnitten
 [2.B. Klwi, Erdbeeren, Heidelbeeren
 und Himbeeren]

- Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 2. Den Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Teig mit der Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Einen Kreis ausschneiden.
- 3- Backblech auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und den Teig (Teigkreis und Randstücke) ca. 12 Min. goldbraun backen. Währenddessen 2 - 3 Mal den aufgehenden Teig mit einer Gabel flach drücken. Blätterteig aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
- 4- Topfen mit Vanillezucker, Orangensaft und -abrieb glattrühren.
- Die s

 ße Pizza mit der Creme bestreichen und mit dem geschnittenen Obst nach Belieben bunt belegen. Die Randst

 ßcke ebenso garnieren und als Snack reichen.









lin. ca. 12 Min. 20

D*C 18









Nektarinen-Galette

MIT VANILLEEIS

Zutaten für 1 Galette:

- 1 Pkg. Tante Fanny
 Frischer Quiche- & Tarteteig rund
 300 g
- 150 g Marillenkonfitüre (Aprikosenkonfitüre)
- 60 g Mandeln, gerieben
- 4 große Nektorinen, entsteint, in Spolten geschnitten
- 1 EL Rohrzucker zum Bestreuen
- 3 Kugeln Vanilleeis, vegan

- Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig nach Packungsanleitung vorbereiten.
- Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen.
- Marillenkonfitüre am Teigboden verstreichen, dabei einen Rand von ca. 3 cm rundum freilassen. Mit Mandein bestreuen und die Nektarinen kreisförmig darauf legen.
- Teigrand über die Füllung klappen und mit Wasser bestreichen, Rand mit Rohrzucker bestreuen.
- Galette im Backofen 35 40 Min. auf unterster Schiene backen. Vor dem Servieren 3 Kugeln Eis auf die Galette setzen.









Min on 15 Min 2

200° C

180



Es braucht nur wenig, um viel Köstliches gelingen zu lassen. Man nehme Tante Fanny Frischen Quiche- & Tarteteig, lege ihn in eine runde Auflaufform und ist nur einige frische Zutaten von einem herrlichen Gericht entfernt, das sich in wenigen Minuten zum aptischen Hingucker verwandelt.





