









# WIRBEL KUCHEN

30 schnelle Kuchen mit dem besonderen Dreh

Texte und Fotografien: Virginie Garnier

Übersetzung: Lisa Heilig

südwest



# Inhalt

Einleitung.....	11
-----------------	----

## SÜSSE WIRBELKUCHEN

Blätterteigröschen mit Äpfeln .....	12
Cheesecake mit Erdbeeren .....	14
Schokoladenkuchen mit Birnen und Cashewkernen.....	16
Mandeltarte mit karamellisierten Äpfeln .....	18
Mango-Limetten-Torteletts.....	20
Himbeer-Litschi-Tarte mit weißer Schokolade ...	22
Haselnussspirale.....	24
Milchreistorte mit karamellisierten Birnen .....	26
Aprikosenschnecke .....	28
Vanilletarte mit gegrillter Ananas.....	30
Kirschclafoutis .....	32
Bunte Obsttorte .....	34
Feigen-Pistazien-Törtchen .....	36
Bananen-Birnen-Kuchen mit Schokolade.....	38
Zitrustarte .....	40

## HERZHAFTE WIRBELKUCHEN

Bunte Garten-Quiche .....	44
Pizza-Schnecke Margherita.....	46
Kartoffeltarte mit Käse und Nüssen.....	48
Zucchinitarte mit Schafskäse und Honig .....	50
Bunte Karottentarte mit Käse und Kreuzkümmel .....	52
Lauchquiche mit Haselnussstreuseln.....	54
Auberginentarte mit Balsamicosauce.....	56
Champignon-Pecorino-Torteletts.....	58
Süßkartoffeltarte mit roten Zwiebeln und Ziegenkäse .....	60
Zucchinitarte mit Schinken, Käse und Mohn .....	62
Blätterteigschnecke mit Knoblauch.....	63
Tarte Tatin mit Äpfeln und Brie.....	64
Avocadotarte mit Gurke und Ziegenkäse.....	66
Kürbistorteletts mit Schafskäse.....	68
Tomaten-Basilikum-Tarte .....	70
Mengen und Entsprechungen .....	72





# Einleitung

Egal ob süß oder herzhaft – Kuchen schmecken immer. Und Wirbelkuchen sind zudem auch noch was fürs Auge.

Für diese essbaren Kunstwerke muss der Belag aus Obst oder Gemüse zunächst in sehr feine Streifen oder Bänder geschnitten werden. Das gelingt am einfachsten mit einer sogenannten Mandoline oder einem Gemüsehobel. Damit lassen sich die Zutaten schnell in dünne, absolut gleichmäßige Scheiben und Bänder teilen.

Für Schritt Nummer zwei ist anfangs ein wenig Zeit erforderlich, denn das kunstvolle Arrangieren der Obst- und Gemüsescheiben zu Rosetten, Spiralen und Strudeln auf dem Teigboden erfordert zunächst noch etwas Fingerspitzengefühl. Sie werden aber feststellen, dass Ihnen die Zubereitung der Kuchen mit etwas Übung schon bald im Nu von der Hand geht.

Diese Zubereitung sorgt aber nicht nur dafür, dass die Kuchen besonders effektiv und hübsch aussehen, sie sind dadurch auch saftiger und viel gesünder als klassische Kuchen.

Es ist also fast schade, dass die wunderbaren Kreationen, in die man so viel Liebe investiert, so schnell aufgegessen sind ... Aber ist das nicht Sinn und Zweck von leckerem Essen?

