Apple Pie

Fruchtig. Weich. Süß. Nichts ist so amerikanisch wie American Apple Pie. Der klassische Kuchen wird einfach nur mit karamellisierten Apfelwürfeln gefüllt, die unter der Teigdecke im Ofen vor sich hin köcheln und butterweich werden. Zusammen mit dem Mürbeteig entsteht so ein köstlicher Kuchen, nach dem du dir die Finger leckst. Natürlich solltest du nicht vergessen, den Apple Pie mit frisch aufgeschlagener Sahne zu servieren.

Carrot Cake

Saftiger Kuchen, knackige Nüsse, erfrischendes Frosting. Carrot Cake ist ein tradtitoneller britischer Kuchen und ein wahrer Glücklichmacher. Durch die in dein Teig eingearbeiteten geraspelten Karotten wird er extra saftig. Walnüsse sorgen für den richtigen Crunch und das Topping aus Frischkäse, Puderzucker und Zitrone verleiht dem Carrot Cake eine unvergleichliche Cremigkeit.

Dinkel-Toasties

Frisch gebacken, kross getoastet. Toasties sind flache Brötchen, die sich perfekt im Toaster aufbacken lassen. Perfekt, um sie auf Vorrat einzufrieren oder auf der Arbeit aufzubacken. Durch die Verwendung von Dinkelmehl, sind diese besonders reichhaltig und sättigend. Für einen gesunden Start

in den Tag.

Schoko-Birne-Baileys-Kuchen

Schokoladig. Fruchtig. Saftig. In der kalten Jahreszeit ist Schoko-Birne-Baileys-Kuchen der perfekte Nachtisch. In saftig-weichem Schokoladenkuchen verstecken sich hier Birnen- und Schokoladenstücke. Eine himmlische Komposition.

Panettone mit Schokolade

Weich. Schokoladig. Festlich. Panettone ist eine italienische Kuchenspezialität, die vor allem zu Weihnachten serviert wird. Aufwendig in der Zubereitung, köstlich im Geschmack, hat dieser Kuchen etwas magisches. Ein Dessert, von dem man nicht genug kriegen kann. Ein Nachtisch, in den man sich schon beim ersten Bissen verliebt.

Spanischer Mandelkuchen

Weich. Luftig. Süß. Spanischer Mandelkuchen ist kinderleicht zu backen. Das liegt vor allem daran, dass sich das Rezept auf das wichtigste besinnt: guten Geschmack. Und dafür braucht es nicht viele Zutaten oder besonders exotische Produkte. Gató de almedra ist einfach ein richtig, richtig guter Kuchen. Und:

Alles was man zum Backen braucht, ist in der Regel schon zu Hause. Perfekt, wenn sich spontan Gäste ankündigen. Ein bisschen frisches Obst dazu und schon ist dein Besuch im siebten Himmel.

Pumpkin Pie

Nichts schmeckt so sehr nach Herbst wie amerikanischer Pumpkin Pie. In einem Bett aus herzhaftem Mürbeteig schlummert eine süße Füllung aus cremigem Kürbis und aromatischen Gewürzen wie Zimt, Nelken und Sternanis. Das perfekte Gericht, um sich nach einem Herbstspaziergang auf der Couch einzukuscheln. Alleine die Farbe des Kürbis-Kuchen macht Lust auf mehr.

Fluffige Pfannkuchen

Diese fluffigen Pfannkuchen schmecken einfach himmlisch! Ob mit Schokolade, Ahornsirup, Honig oder frischen Früchten, zum Wochenendfrühstück, zum Brunch oder als schnelles Dessert: von diesen dicken Pfannkuchen kriegen wir einfach nie genug. Das Rezept ist noch von meiner Oma. Da sie die Zutaten immer nach Gefühl zusammenmischte, hab ich mich eines morgens neben sie gestellt und jede von ihr abgefüllte Zutat einzeln abgewogen. Noch heute klebt in meinem Elternhaus ein kleines Zettel mit dem Rezept im Gewürzregal.

Börek mit Feta & Spinat

Frisch aus dem Ofen, herrlich duftend: Börek ist ein gefüllter Yufkateig, der in Form von kleinen Röllchen oder großen Schnecken serviert wird. Wir machen immer direkt eine große Portion, denn dieser herzhafte Strudel ist ein Gericht, das man unbedingt teilen möchte. Perfekt für deine nächste Party oder zum nächsten Brunch.

Vietnamesische Reisbällchen

Knuspriger Sesam, weicher Reisteig, cremige Mungbohnen-Füllung. Vietnamesische Reisbällchen sind die pure Verführung! Allein der nussige Duft ist unwiderstehlich und versetzt einen sofort an die kleinen Streetfood-Stände Hanois. Wir lieben die Klebreisbällchen als Dessert nach einem vietnamesichen Dinner oder als exotischen Snack zwischendurch. Backe dir jetzt deine eigenen Bánh Cam Bällchen und ich verspreche dir, diese kleinen Sesambällchen werden sofort dein Herz erobern!

Schokoladen-Törtchen

Dunkle Schokolade, saftiger Teig, verspielte Deko: Ursprünglich habe ich diese Schokoladen-Törtchen kreiert, um den Verschnitt von meinen Number-Cakes auf Basis von meinem Schokoladen-Kuchen nutzen zu können. Doch inzwischen lieben wir sie so sehr, dass wir sie regelmäßig als schickes Dessert servieren oder als elegantes Mitbringsel backen. Und nicht

selten sind die der Star eines leckeren Menüs.

Zitronen-Küchlein

Die perfekte Balance zwischen Süße und Säure! Diese Zitronenküchlein, sind kleine Geschmacksexplosionen, die deinen Gaumen kitzeln. Und sie zeigen, dass aus einem simplen Kuchenrezept ein eindrucksvolles Dessert entstehen kann. Wag‘ dich an dieses feine Gebäck und verzaubere deine Gäste mit diesen Mini-Zitronentartes.