Panini-Brot

Italienisches Paninibrot ist knusprig und trotzdem leicht, ist perfekt als Frühstück, Snack oder Beilage zum Hauptgang. Brot gehört für meine italienischen Freunde eigentlich zu einfach jeder Mahlzeit. Auch bei uns ist es daher gefühlt ständig im Ofen. Der Grund? Es ist nicht nur köstlich, sondern auch super einfach selbst zu backen.

Erdbeer-Cantuccini-Torte

Zauber in nur einer Stunde eine entzückende Torte! Meine Erdbeertorte mit Mascarponecreme ist schnell gemacht, herrlich cremig und fluffig leicht. Das Beste daran? Die Cantuccini! Zusammen mit den Pistazienkernen bilden sie einen wunderbaren Kontrast zu dem weichen Mandelbiskuit.

Grundrezept Biskuitteig

Fluffig und leicht – auf Biskuitteig könnt ihr die feinsten Cremes und Früchte betten. Deswegen ist dieses Grundrezept die Basis für fast alle meine Torten. Manchmal ersetze ich einen Teil des Mehls durch gemahlene Mandeln oder Haselnüsse. Eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Und ist es nicht einfach fantastisch, wenn du den Biskuitteig mit Espresso, feinen Likören oder Säften beträufelst und er die Aromen in sich aufsaugt und zu einer kleinen Geschmackswolke wird?

Mais-Tortillas

Du liebst Tacos und Burritos? Dann mach deine Tortillas doch ganz einfach selber. Alles was du brauchst sind drei Zutaten und eine Stunde Zeit. Klingt einfach? Ist es auch. Und frische Mais-Tortillas schmecken einfach tausend Mal besser als fertig gekaufte. Ob mit Guacamole, Mole-Hähnchen oder Pollo de fuego, Tomatensalsa oder Mole Poblano pur: diese Tortillas bieten die perfekte Basis.

Pudding-Streusel

Streusel, Streusel, Streusel. Ich liebe sie. Bis vor ein paar Monaten hättet ihr mich damit jagen können, aber selbstgemacht zergeht einem dieser Kuchen einfach auf der Zunge. Da mussten sich meine Geschmacksnerven ergeben und anerkennen, dass diese Schnitten einfach auf jede Kuchentafel gehören. Besonders wenn sie mit Pudding gefüllt sind.

Spargel-Quiche

So einfach und doch so beeindruckend! Mit einer Spargel-Quiche bringst du einen Hauch Eleganz auf den Teller und sorgst beim nächsten Brunch für verzückte Blicke. Nicht nur wegen des Farben- sondern vor allem wegen des Aromenspiels. Also nichts

wie ran an den Herd und verzaubere dich und deine Gäste mit diesem kleinen Meisterwerk.

Bärlauch-Tartelettes

Feines französisches Gebäck mit aromatischer Füllung! Bärlauch-Tartelettes sind einfach zu schön, um wahr zu sein – und verwöhnen alle Sinne. Dieser herrliche Geruch, wenn sie im Ofen backen, dieser intensive Geschmack beim ersten Biss. Wer diese Mini-Quiches einmal gekostet hat, wird für immer in Ihren Bann gezogen.

Grundrezept für Mürbeteigboden

Ob ihr eine herzhafte Quiche und süßen Obstkuchen zaubern wollt – Mürbeteig eignet sich für tausende von Gerichten. Das Wichtigste: Der Teig muss nicht nur lecker, sondern auch leicht zu verarbeiten sein, damit er nicht reißt. Zeit euch mein Grundrezept für einen samtig weichen Mürbeteigboden zu verraten.

Indisches Roti

Indisches Roti bzw. Chapati ist kurzgebackenes, knuspriges Fladenbrot. Das allein ist schon ein Genuss für sich! Einfach unwiderstechlich werden die Roti für mich aber mit einer Knoblauch-Glasur. Das beste: Eure Roti sind in nur 30 Minuten fertig! Dann könnt ihr sie einfach pur genießen oder zum Beispiel zu einem Curry servieren.

Hefezopf mit Hagelzucker

Ob mit Marmelade, Butter, Gelee oder einfach pur. Nichts schmeckt so sehr nach Sonntagsfrühstück wie ein frisch gebackener Hefezopf. Ich liebe den Moment, wenn der Duft aus dem Ofen strömt und man schon erahnen kann, wie der fluffig leicht einem der Zopf auf der Zunge zergehen wird. Am Wochenende kommt die süße Verführung bei uns daher öfter auf den Tisch.

Spargel-Sticks

Es muss nicht immer die Hollandaise sein. Besonders grüner Spargel macht auch als knuspriger Snack eine super Figur. In Blätterteig gewickelt wird er im Handumdrehen zum gesunden Fingerfood.

Chocolate Chip Cookies

Tiefdunkle Schokolade trifft auf butterweichen Teig. Das knuspern der Zuckerkristalle, der zarte Kern – wer einmal richtige Chocolate-Chip-Cookies gekostet hat, will nie wieder normale Schokoladenkekse naschen. Auch deswegen wurden die Subway Cookies so berühmt. Das Beste: Selbstgebacken schmecken die Schokoladen-Cookies noch viel besser.