Obazda

Cremig. Zwiebelig. Deftig. Obazda darf bei keiner bayrischen Brotzeit fehlen. Der Brotaufstrich besteht aus Camembert, Frischkäse, Butter, Zwiebeln, Paprikapulver, gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer und wird gerne mit Brezeln, Laugenstangen oder Brot gereicht. Nach diesem Genuss braucht man gefühlt ein Nickerchen, aber der Geschmack war es allemal wert.

Pikante Thunfischcreme

Ob zum Dippen oder aufs Brot. Diese Thunfischcreme ist die richtige Wahl. Cremig, fruchtig und mit einer feinen Schärfe, kitzelt sie deine Geschmacksknospen. Wir lieben sie vor allem auf Körnerbrot, Dinkel-Toasties, Panini-Brot oder Toastbrot. Du kannst sie aber auch prima mit Brot- oder Gemüsesticks servieren.

Zwiebelkuchen

Herzhaft. Würzig. Cremig. Zwiebelkuchen ist ein herzhafter Kuchen aus Mürbeteig, Zwiebeln sowie einer gestockten Masse aus Schmand und Eiern. Die Quiche lässt sich hervorragend kalt servieren und eignet sich damit sowohl für Vorspeisen als auch für Buffets, Picknicks und Snack zwischendurch. Das Geheimnis des perfekten Zwiebelkuchens: Durch das Blindbacken bleibt der Mürbeteig besonders knusprig und weicht nicht durch.

Fluffiges Toastbrot

Extra weich, voll im Geschmack. Ob fluffig oder kross getoastet: Frisches Toastbrot ist etwas ganz besonderes. Wir backen es am liebsten selbst und genießen es typisch amerikanisch mit Marmelade und Erdnussbutter aber auch zu Baked Beans oder als Grilled Cheese Sandwich. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Genieße jede Scheibe!

Käsebrötchen

Wer liebt sie nicht? Käsebrötchen sind einfach zu köstlich, um wahr zu sein. Weil Käsebrötchen aus der Bäckerei mit oft zu ölig und pappig schmecken, hab ich irgendwann beschlossen meine eigenen zu backen: Luftig. Fluffig. Mit einer krossen Käsekruste. Das Ergebnis? Beim gemeinsamen Frühstück, sind diese Brötchen so begehrt, dass sie meist als erstes vergriffen sind.

Spargel-Tartelettes

Klein. Fein. Elegant. Herzhafte Tartelettes sind glamouröse Appetithäppchen und gesunder Snack zugleich. Auf einem weichem Mürbeteig kuscheln sich knackiges Gemüse oder feine Kräuter mit cremiger Füllung. Während der Spargel-Saison gibt es für

die Mini-Quiches dann natürlich nur eine Füllung: grüner Spargel.

Bärlauch-Quiche

Edel. Würzig. Herzhaft. Bärlauch-Quiche ist das perfekte Frühlingsgericht, vereint knusprigen Teig mit einer samtigen Füllung und einer feinen Knoblauch-Note. Perfekt fürs Picknick, als Vorspeise, Hauptgericht oder Snack zwischendurch. Quiche ist bodenständig und fein zugleich. Ein Gericht das zeigt: Gutes kann so einfach sein.

Fluffiger Kaiserschmarrn

Fluffig und deftig zugleich. Kaiserschmarrn ist ein besonders luftiger, in Stücke zerteilter Pfannkuchen. In der Pfanne karamellisiert, entwickelt die vielleicht berühmteste Süßspeise Österreichs erst ihr volles Aroma. Jeder Bissen schmeckt wie ein kleines Wölkchen. Probiere es selbst und lass dich verführen.

Zwiebeltarte

Knuspriger Mürbeteig, butterweiche Rotwein-Schalotten und ein großzügiger Schuss dunkler Balsamico. Das ist das Geheimnis

meiner dunkel violett schimmernden Zwiebeltarte, die nicht nur unheimlich köstlich, sondern sogar vegan ist. Am liebsten sie als Vorspeise auf einem Salatbett, doch oftmals können wir nicht widerstehen und machen gleich eine elegante Hauptspeise draus.

Schinkenröllchen

Herzhaft. Einfach. Schnell. Als ich klein war gab es zu besonderen Anlässen daheim fast immer Schinkenröllchen. Ob Geburtstagsbuffet, Weihnachten oder Silvester: Diese mit Spargel und Eiersalat gefüllten Schinkenröllchen durften einfach nie fehlen.

Eiersalat

Eiersalat ist klassische deutsche Hausmannskost und findet sich Jahrzehnten aus Party-Buffets. In Omas Salat kommt dabei neben Eiern, Mayonnaise, saure Sahne, Essig, Salz, Pfeffer und natürlich ein bisschen Schnittlauch. Und schon fühlst du dich in deine Kindheit zurückversetzt.

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.