Belgische Waffeln

Goldbraun, leicht karamellisiert und herrlich weich. Belgische Waffeln sind einfach etwas Feines. Ich backe meine ganz bewusst ohne Mineralwasser. Denn wie hat mal ein weiser Koch gesagt? Wasser verwässert. So werden deine Waffeln ebenso fluffig, wenn du das Eiweiß einfach nur gescheit aufschlägst. Und umso aromatischer!

Palatschinken

Goldgelb. Weich. Unwiderstehlich. Palatschinken sind dünne Pfannkuchen, die in der Pfanne ausgebacken werden. Seit meiner Zeit in Österreich bin in den Eierkuchen völlig verfallen. So lecker und schnell gemacht kommen sie bei mir sowohl in meine heiß geliebte Frittatensuppe als auch mit allerhand süßen Toppings auf den Teller.

Tomaten-Tartelettes

Edel. Aromatisch. Fruchtig. Tomaten-Tartelettes sind Mini-Quiches und schmecken nach Sommer pur! Besonders mit frisch geernteten Cocktailtomaten, kreierst du so kleine Geschmacksexplosionen. Wir lieben die kleinen Tomaten-Tartelettes vor allem für Picknicks, Gartenpartys und zum Brunch.

Frittierte Eier

Edel. Raffiniert. Besonders. Frittierte Eier sind ein ebenso schwieriges wie glamouröses Gericht. Durch den frittierten Panko-Mantel erhalten sie eine knusprige Hülle während das Eigelb flüssig bleibt. Mit etwas Fingerspitzengefühl kreierst du so ein unvergessliches Geschmacksergebnis. So kannst du die frittierten Eier aufgeschnitten als spannendes Amuse-Gueule servieren oder auch im Sinne einer modernen Fusion-Küche mit Spinat als Vorspeise oder Hauptgang reichen. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Bacon Waffles

Herzhafte Buttermilchwaffeln, knuspriger Speck, Spiegelei, gebackene Tomate und natürlich jede Menge Maple Sirup: Ein amerikanisches Waffle breakfast ist reichhaltig, süß-salzig und vor allem unglaublich lecker. Wer einmal in eine weiche Waffel mit Bacon und Ahornsirup gekostet hat, will einfach immer mehr. Überleg dir also gut, ob du dieses Rezept probieren möchtest. Denn es macht süchtig.

Tomatenquiche

Reife Tomaten, knuspriger Teig, cremige Füllung. Tomatenquiche ist das perfekte Sommeressen. Hier ist jeder Bissen ein Genuss! Bei uns ist es eins der ersten Gerichte nach der Tomatenernte. Ob zum Picknick, auf dem Buffet für die Gartenparty: diese Quiche ist immer der Renner! Und einmal ausgekühlt und vorgeschnitten, kannst du sie einfach auf der Hand essen.

Clafoutis mit Johannisbeeren

Clafoutis vereint das beste aus Auflauf und Kuchen! In süßem fluffigen Teig versteckt sich hier süßes Obst. Ich verwende am liebsten frisch geerntete Johannisbeeren von meinem Balkon, backe das luftige Gebäck aber gerne mit Marillen, Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Wenn keine Gäste da sind, löffeln wir den süßen Auflauf dabei meist direkt aus der Form. Für einen Kaffeeklatsch hingegen wird die prachtvolle Clafoutis vor aller Augen portioniert oder direkt in Mini-Ofenformen gebacken.

Herzhafter French Toast mit Käse

Knuspriger Toast, geschmolzener Käse, der bei jedem Bissen Fäden zieht. French Toast ist ein deftiges Frühstücksgericht.

Die meisten kennen dabei, die süße Variante des Gerichts, welche in Deutschland bereits seit dem 14. Jahrhundert als Arme Ritter bekannt ist. Die herzhafte Variante mit Käse solltest du dir aber auf keinen Fall entgehen lassen. Am besten schmeckt French Toast natürlich mit selbstgebackenem Toastbrot.

Cremiges Rührei

Extra cremig, extra Buttrig. An das perfekte Rührei kommt nichts außer Butter und Salz. Keine Milch, kein Wasser. Einfach purer Geschmack. Wichtig ist hier nur das richtige Verhältnis von Eiern zu Butter, das Garen auf kleiner Flamme und ständiges Rühren. Klingt einfach? Ist es auch! Mach dir das perfekte Rührei und begeisterte beim nächsten Frühstück oder Brunch deine Liebsten.

Waffeln mit heißen Kirschen

Als Kind gab es doch nichts Schöneres. Ob nach einem Spaziergang durch den Regen, auf dem Schulbasar oder bei Oma. Waffeln mit heißen Kirschen schmecken für mich noch heute nach zu Hause. Während wir früher meistens die ganz weichen Herzchen-Waffeln backten, liebe ich heute allerdings belgische Waffeln.

Gefüllte Eier

Cremig. Würzig. Schick. Ob als edles Amuse-Gueule beim Empfang oder Fingerfood beim Party-Buffet: Gefüllte Eier sind immer ein echter Hingucker. Das Geheimnis liegt in der perfekten Verbindung aus aromatischer Creme und raffinierter Deko. Ich verrate dir vier meiner Lieblingsvarianten – mit Sardinencreme, Tomatencreme, Frischkäsecreme und Paprikacreme.

Buttermilch-Waffeln

Leicht salzig, außen kross, innen fluffig. Buttermilch-Waffeln sind Teil eines typisch amerikanischen Frühstück und verdammt lecker. Ob klassisch mit Speck und gebackener Tomate oder als vegetarische Variante mit frischen Früchten und Schlagsahne. Nur eins sollte hier nicht fehlen: Ahornsirup! Und davon reichlich. Da die amerikanischen Waffeln deutlich knuspriger als belgische Waffeln sind, können sie besonders viel davon aufsaugen. Klingt köstlich? Ist es auch!