

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.

Strammer Max

Klassisch. Deftig. Schnell. Strammer Max ist das perfekte Gericht, wenn du nicht viel Zeit zum Kochen aber Appetit auf eine warme Mahlzeit hast. Ob zum Frühstück, als Snack oder zum Abendessen. Eine warme Brotzeit in Form von Strammem Max geht eigentlich immer. Und wahrscheinlich hast du sogar alles dafür im Haus.

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.

Birnen-Kompott

Birnen, frisch vom Baum der Nachbarin. Das ist eine meiner frühesten Kindheitserinnerungen. Am Nachmittag gab es diese dann als Birnengemüse zum Sonntagsbraten. Eine leichte Süße, eine feine Vanillenote. Das war für mich ein Gedicht. Auch heute noch gibt es das Birnenkompott aus meiner Kindheit. Als bei Beilage zu herzhaften Gerichten oder einfach als Dessert.

Nougatbrezel

Blätterteig küsst Nougateteig: In Köln gehören Nougatbrezel zu einem winterlichen Stadtspaziergang einfach dazu. Doch auch wenn die Kombination aus Mandelblättchen, Zitronenguss und weichem Nougat unheimlich köstlich ist, schaffe ich einen ganzen Brezel nur mit Mühe. Bei uns kommt das Gebäck daher vor allem in der Mini-Version auf den Tisch.

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 herzhafteste Strudel ist ein Gericht, das man unbedingt teilen möchte. Perfekt für deine nächste Party oder zum nächsten Brunch.

Kiwi-Marmelade

Knallgrün und zuckersüß. Kiwimarmelade ist ein Farbkleck auf deinem Brötchen, der deinem Frühstück einen Hauch Exotik

verleiht. Warum nicht einfach kaufen? Weil du diese Marmelade in nur 20 Minuten zaubern kannst und dann ganz genau weißt, was drin ist. Nämlich purer Geschmack ohne Zusätze und Farbstoffe.

Quittengelee

Geschmeidig. Fruchtig. Und nicht zu süß. Quittengelee ist einer meiner liebsten Aufstriche für Croissants, Weißbrot, Hefezopf und helles Gebäck. Das leicht herbe Aroma ist einfach herrlich erfrischend. Dabei ist Quittengelee im Handumdrehen gezaubert. Trotzdem machen wir im Herbst gerne direkt einen kleinen Vorrat für das ganz Jahr.

Blinis mit Lachs-Tatar

Schick. Cremig. Delikat. Bei diesem Gericht treffen weiche Blinis auf marinierte Gurken, zarten Lachstartar und knackige Pistazien. Zusammen mit ein wenig Dill, Honig und Senf werden die russischen Pfannkuchen zu einer feinen Komposition, die sich perfekt als Vorspeise eignet. Wir lieben dieses Blini-Rezept allerdings so sehr, dass es bei uns meistens ein Hauptgang wird.

Marillen-Marmelade

Süß. Fruchtig. Knallorange. Wachauer Marillenmarmelade ist einfach köstlich. Ob auf frischen Brötchen, Croissants oder Hefezopf: diese Aprikosenkonfitüre wird dich verzaubern. Für mich ist es eine Erinnerung an meine Zeit in Österreich und kommt hier deshalb regelmäßig auf den Tisch.