

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.

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.

Cremige Thunfisch-Creme

Ob als Brotaufstrich, Basis für ein dekadent belegtes Baguette oder einfach zum Dippen: Cremiger wird es nicht. Mein Geheimitipp: Ein guter Schuss Siracha-Hotsauce verleiht deiner Thunfisch-Creme eine angenehme Schärfe und sorgt für den richtigen Kick!

Selbstgemachtes Ajvar

Geröstete Paprika trifft auf milde Aubergine. Ajvar fängt den Geschmack des Sommers ein und kitzelt deine Geschmacksnerven. Ob als Brotaufstrich oder fruchtiger Dip: Diese Paprika-Auberginen-Paste hat Suchtpotenzial. Wir essen sie gerne zu gegrilltem oder machen Djuvecreis daraus.

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.

Heidelbeer-Milkshake

Erfrischend kühl, super fruchtig und knall lila. Die Kombination aus Heidelbeeren und Hafermilch ist die perfekte Kombination für einen fruchtigen Drink, den du zum Frühstück, nach dem Sport oder beim Ausspannen auf dem Balkon genießen kannst.

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.

Selbstgemachte Bärlauch-Butter

Es ist Bärlauch-Saison und vielerorts sprießt der kleine Bruder des Knoblauchs munter vor sich her. Zeit für mich, wieder Bärlauchbutter zu machen. Die sieht dank dem satten Grün nicht nur fantastisch aus, sondern erhält durch die leichte Knoblauchnote auch einen einzigartigen Geschmack.

Koreanische Pfannkuchen

Bunt, knusprig, saftig und einfach ein ganz neues Geschmack! Ob als herzhaftes Frühstück, zum Brunch, als Snack oder klassisches Gericht zum koreanischen Dinner. Solche Pfannkuchen habt ihr wahrscheinlich noch nie gegessen. Denn

sie bestehen fast vollkommen aus Gemüse.

Himbeer-Kokos-Grieß

Himbeere küsst Kokosnuss! Dieses luftig leichte Sommerdessert ist nicht nur farbenfroh und vegan, sondern auch im Handumdrehen gezaubert. Also lass dich verführen und genieße das fruchtig-milde Aroma. Grießbrei war noch nie so lecker!

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.

Rhabarber-Kompott mit Vanille

Süß-sauer, prickelnd frisch und trotzdem cremig süß. Rhabarber-Kompott ist eins meiner Lieblingsdesserts. Weil es nicht zu süß und super einfach zu machen ist. Und natürlich ist auch einfach schon die Farbe ein Träumchen.