Nussmüsli mit Granola

Knackig. Nussig. Reichhaltig. Dieses Müsli gibt dir jede Menge Energie. Ich verarbeite einen Teil der Nüsse dabei gern in knusprigem Granola. Die Kombination der Nüsse steht dir dabei völlig frei. Ob Haselnuss, Walnuss, Pekannuss, Paranuss, Mandeln, Erdnüsse oder Cashews – deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Sauerkirsch-Marmelade

Vollmundige Geschmack, fruchtige Aromen, atemberaubendes Farbspiel. Sauerkirschmarmelade ist Genuss pur, eignet sich nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch zum Backen. Fang den Geschmack des Sommers ein und koche deine eigene Kirschmarmelade aus frisch geernteten Sauerkirschen. In nur 30 Minuten kannst du dir so einen kleinen Vorrat anlegen und so den Herbst und Winter über die perfekte Balance zwischen Säure und Süße genießen.

Brombeer-Marmelade

Fruchtig. Intensiv. Süß. Brombeermarmelade ist nicht nur ein herrlicher Aufstrich, sondern auch hervorragend für die Zubereitung von Torten. Ich mache sie am liebsten mit 3:1 Gelierzucker, damit die Marmelade nicht zu süß wird und das feine Aroma der Brombeeren besser zum Ausdruck kommt.

Erdnusscreme

Was ist besser als Erdnussbutter? Luftig aufgeschlagene Erdnusscreme aus Erdnussbutter, Sahne, Vanillezucker und einer Prise Salz. Ob als süßer Aufstrich oder Dessertkomponente, Erdnusscreme ist ein zartschmelzendes Stückchen Glück. Am liebsten bereite ich diese vegan so. Probiere mein Rezept und lass dich überraschen.

Heiße Kirschen

Dunkelrot, heiß dampfend, herrlich fruchtig. Heiße Kirschen sind einfach ein Klassiker! Wir reichen die süße Sauce am liebsten zu Waffeln und Milchreis. Aber auch zu Vanille-Panacotta und Pfannkuchen machen die heißen Kirsche eine super Figur. Für mich brauchen die Sauerkirschen dabei keine zusätzliche Süße, wer mag kann aber noch etwas Zucker dazugeben.

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.

Beerenmüsli mit Granola

Knuspriges Granola, fruchtige Beeren. Selbstgemachtes Granola mit getrockneten Beeren ist mein absolutes Lieblingsmüsli. So produziere ich gerne regelmäßig ein bis zwei Backbleche auf Vorrat. Ob als tolles Mitbringsel zum gemeinsamem Frühstück oder Brunch, kleines Geschenk oder zum selber naschen. Dieses vegane und von Industriezucker freie Müsli passt einfach immer.

Saftiges Bananenbrot mit Nüssen

Saftig. Bananig. Mit Nüssen und Schokolade gespickt. Bananenbrot ist ein leicht süßer Kuchen auf Basis von Bananen und Mehl. Das sehr einfache Gericht begeistert seit Jahrzehnten und ist besonders für das Backen mit Kindern beliebt. Das Brot dabei wird als Snack, Dessert aber auch immer öfter als süßes Frühstück genossen. Veganer Bananenkuchen ist dabei mein absoluter Favourit. So lässt sich das klassische Rezept leicht veganisieren. Mein Lieblingsrezept für Bananenbrot ist zudem zuckerfrei. Das

Ergebnis: Ein köstlicher Kuchen, der tagelang saftig bleibt. Wenn man ihn nicht schon vorher vernascht.

Granola mit Nüssen und Reissirup

Granola ist ein Knuspermüsli aus gebackenen Haferflocken. Ursprünglich mit Honig oder Zucker zubereitet, verwende ich am liebsten Reiszucker. Das Ergebnis: Veganes Granola ohne Industriezucker. Für den perfekten Crunch dürfen dabei ein paar Nüsse nicht fehlen. Ein wenig Zimt und Kardamom und dein Granola schmeckt besonders aromatisch. Obwohl ich Granola auch gerne pur snacke, nehme ich es dabei doch am liebsten als Basis für selbstgemachte Müslimischungen wie Nussmüsli und Beerenmüsli.

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.

Palatschinken mit Äpfeln

Ob zum Dessert oder als süßes Frühstück: Wer kann bei hauchdünnen Pfannkuchen mit karamellisierten Äpfeln schon nein sagen? Die süße Füllung mit Mandeln und Rosinen passt perfekt zum leichten Teig. Eine Kombination, die nicht nur unglaublich gut duftet, sondern auch so lecker schmeckt, dass man immer weiter naschen möchte. Ich jedenfalls habe das Gericht während meiner Zeit in Österreich kennen und so sehr lieben gelernt, dass es bei uns auch heute noch regelmäßig auf den Tisch kommt.

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!