

Bananenbrot mit Brombeer-Marmelade und Erdnusscreme

Saftiges Bananenbrot. Süße Brombeer-Marmelade. Luftig aufgeschlagene Erdnusscreme. Schon für sich ist Bananenbrot ein grandioses süßes Frühstück. Mit süßen Aufstrichen und Cremes aber wird es zu einem himmlischen Genuss. Eine Kombination, die besonders in den Metropolen dieser Welt gereicht und als hippestes Frühstück bzw. Brunchgericht zelebriert werden. Es erinnert an das klassisch amerikanische Erdnussbutter-Marmeladen-Sandwich, nur besser, aromatischer, raffinierter.

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.

Knoblauch-Tomaten

Fruchtig. Würzig. Karamellisiert. Knoblauch-Tomaten sind das perfekte Tapas-Gericht und besonders einfach in der Zubereitung. Einleitung Ich bereite die Knoblauch-Tomaten am liebsten in der Pfanne zu, da dies schneller geht und sie besonders schön karamellisieren. Wenn du größere Menge vorbereiten magst oder parallel sowie etwas im Ofen zubereitest, kannst du sie aber auch im Ofen garen. Dafür die Tomaten einfach mit den anderen Zutaten (außer dem Essig) in die Tapas-Schälchen geben und im Ofen bei 180 Grad circa 20-30 Minuten backen. Kurz vor dem Herausnehmen, mit dem Essig ablöschen.

Bärlauch-Creme

Würzig. Aromatisch. Intensiv. Bärlauch ist einfach zu lecker, um es nur in Form von Pesto und Butter zu genießen. Wir machen im Frühling daher immer unsere eigene Bärlauch-Creme. Besonders auf frisch gebackenem Brot ist der Bärlauch-Aufstrich dann ein absolutes Highlight am Morgen. Klingt spannend? Dann probiere es aus und lade deine Liebsten zu einem ganz besonderem Frühstück inklusive Brotaufstrich mit Bärlauch ein.

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.

Bärlauch-Zupfbrot

t einem Happs vernascht! Ob Picknick, Grillen oder Essen mit Freunden und Familien. Bärlauch-Zupfbrot ist perfekt, um es mit euren Liebsten zu teilen. So kann sich jeder ganz einfach ein Stück abzupfen. Die perfekte Kombination aus weichem Hefeteig und feiner Knoblauchnote durch das Bärlauch begeistert dabei einfach alle. Ich mache Bärlauch-Zupfbrot am liebsten mit meinem selbstgemachten Bärlauch-Pesto mit Mandeln, du kannst aber auch Bärlauch-Butter verwenden.

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 gemeinsamen 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 Favourite. 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.