

Schoko-Cappuccino-Pulver

– ganz nach deinem Geschmack! Ein bisschen mehr Kakao oder eine extra Prise Kaffee? Mit Zimt, Nelken oder Lebkuchengewürz kannst deinem Cappuccino sogar eine ganz persönliche Note verleihen. Jetzt ausprobieren, Rezept nachmachen und deine Lieblingsmischung kreieren. Das Pulver eignet sich übrigens auch super als selbstgemachtes Weihnachtsgeschenk!

Cremiger Hummus

Ein guter Hummus bringt einen Hauch von Leichtigkeit mit sich. Ob als cremiger Brotaufstrich am Morgen, als feinwürziger Dip, als Aufstrich für Wraps oder einfach pur: Kichererbsen waren noch nie so lecker.

Herzhafte Zwiebel-Plätzchen

Favourit für den Titel als euer neues Lieblingsgebäck sind diese saftigen Zwiebelplätzchen mit Roggenmehl, die sich super vorbereiten lassen und für ein ganz neues Geschmackserlebnis sorgen! Durch ihre flache Form, müsst ihr sie nicht einmal aufschneiden. Genießt sie einfach pur, kombiniert sie mit Dips oder tunkt sie in Salatdressings und Saucen, um auch den letzten wertvollen Tropfen davon auf eurem Teller genießen zu können.

Espresso-Krokant

Wie wäre es mit etwas Süßem zum Kaffee? Vielleicht knuspriger veganer Krokant, der herrlich nach Espresso und gerösteten Pinienkernen duftet? Diese zuckersüße Nascherei ist echte Seelennahrung und verspricht als Muntermacher den Workaholics unter euch eine extra Portion Energie an endlos langen Bürotagen. Aber auch zum Sonntagskaffe machen die glänzenden Karamellscherben eine herrliche Figur.

Knuspriges Körnerbrot

Oh, ich liebe den Geruch von frisch gebackenem Brot am Sonntagmorgen! Knusprig, frisch und herrlich saftig. Im Inneren versteckt sich ein gesunder Mix aus Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Sesam und Nüssen; Pflaumenmus verleiht dem Körnerbrot eine malzig-süße Note. Ich backe immer direkt einen extra großen Laib, damit das Körnerbrot für die ganze Woche reicht.