

Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell

Edel. Verführerisch. Intensiv. Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell ist ein Dessert, das dich mit vollmundigen Kaffeenoten und Schokoladennoten verwöhnt. Ein Nachtisch, perfekt für alle, die nicht ihr Dessert nicht all zu süß mögen und das Aromenspiel von Salz und Zucker schätzen. Ich serviere das Mokkadessert gerne als Abschluss von einem feinen Dinner. So schaffte es das Rezept bereits in mein Herbstmenü.

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!

Piroggen mit Blaubeeren

Samtig. Zart. Fruchtig. Piroggen mit Blaubeeren sind einfach ein Gedicht. Dank der polnischen Seiten meiner Familie kenne ich Pierogi schon lange. Die Variante mit Blaubeeren aber habe ich das erste Mal in einer Milchbar in Warschau probiert. Und mich direkt in sie verliebt. So herrlich weich und cremig. Diese herrlich fruchtige Füllung. Ich kann euch nur ans Herz legen, es selbst einmal auszuprobieren.

Erdbeer-Tiramisu

Cremig. Fruchtig. Köstlich. Erdbeeren und Tiramisu gehören einfach zusammen. Gemeinsam mit Pistazienkernen, Cantuccini und Amaretto entsteht so eine moderne, frische Tiramisu-Interpretation, in die du dich bereits beim ersten Bissen verliebst. Eine Liebeserklärung in Nachtisch-Form. Perfekt für

ein Dessert im Glas!

Crema Catalana

Crema Catalana ist das spanische Dessert überhaupt! Unter einer dünnen Schicht Karamell, verbirgt sich eine mit Zimt und Zitronenschale gewürzte Creme. Der Nachtsch wird dafür traditionell in kleinen Tonschalen flambiert. Der perfekte Abschluss für dein nächstes Tapas-Dinner!

Milchreis

Cremig. Schlotzig. Samtig weich. Milchreis ist die vielleicht schönste Kindheitserinnerung. Einen Löffel voll direkt aus dem Topf zu naschen, war einfach das Größte. Ob mit Zimt und Zucker, Zwetschgenröster oder Apfelkompott – noch heute ist Milchreis einer meiner Lieblingsnachtsch.

Fluffiger Kaiserschmarrn

Fluffig und deftig zugleich. Kaiserschmarrn ist ein besonders luftiger, in Stücke zerteilter Pfannkuchen. In der Pfanne karamellisiert, entwickelt die vielleicht berühmteste Süßspeise Österreichs erst ihr volles Aroma. Jeder Bissen schmeckt wie ein kleines Wölkchen. Probiere es selbst und lass

dich verführen.

Birne Helene

Schokoladig. Fruchtig. Schick. Birne Helene ist ein klassisches französisches Dessert aus pochierten Birnen mit Schokoladensauce. Ich serviere es am liebsten als Dessert im Glas, kalt statt warm und auf einem Bett aus Schokoladenpudding. Mit feinen Gewürzen aromatisiert, harmonisieren die pochierten Birnen perfekt mit der dunklen Schokolade. Ein hinreißender Abschluss einen köstlichen Menüs.

Herrencreme

Cremig. Edel. Leicht. Herrencreme ist ein klassischer Nachtisch, der aus Pudding, Sahne, Rum und Schokoladen-Raspeln besteht. Es eignet sich hervorragend für ein Dessert im Glas, lässt sich einfach zubereiten und bereits einen Tag vorher vorbereiten.

Schokoladen-Mousse **mit**

Salzkaramell

Raffiniert und intensiv. Mousse au chocolate und Salzkaramell sind die vielleicht beste Kombination für ein süß-salziges Dessert. Denn trotz dem Kontrast, harmonisieren die Aromen perfekt. Der herbe Geschmack der dunklen Schokolade schmeichelt dem Karamell. Das Ergebnis: Ein eleganter, moderner Nachtisch.

Mousse au chocolate

Klassisch. Intensiv. Schokoladig. Mousse au chocolate ist eine Ode an die Schokolade und eins der beliebtesten Desserts überhaupt. Klingt verlockend? Mit nur vier Zutaten kannst du dein eigenes Mousse zaubern und deine Gäste mit einem elegantem Nachtisch überraschen.