

Fluffige Pfannkuchen

Diese fluffigen Pfannkuchen schmecken einfach himmlisch! Ob mit Schokolade, Ahornsirup, Honig oder frischen Früchten, zum Wochenendfrühstück, zum Brunch oder als schnelles Dessert: von diesen dicken Pfannkuchen kriegen wir einfach nie genug. Das Rezept ist noch von meiner Oma. Da sie die Zutaten immer nach Gefühl zusammenmischte, hab ich mich eines morgens neben sie gestellt und jede von ihr abgefüllte Zutat einzeln abgewogen. Noch heute klebt in meinem Elternhaus ein kleines Zettel mit dem Rezept im Gewürzregal.

Marillen-Tiramisu mit Mandeln

Fruchtig, cremig, leicht. Marillen-Tiramisu lässt euch jeden einzelnen Sonnenstrahl schmecken, der die Aprikosen küsste, als sie noch am Baum reiften. Das Beste: In Einmachgläsern angerichtet und eurer Kühltasche verstaut, ist Marillen-Tiramisu das perfekte Sommerdessert für eurer nächstes Picknick. Wir naschen es aber auch daheim den ganzen Sommer lang –zum Beispiel als schickes Dessert im Glas, wenn wir Gäste zu Besuch haben.

Cremiges Tiramisu mit Baileys

Cremige Mascarpone, süße Löffelbiskuits, aromatisches Kakaopulver – eine traumhafte Kombination die traditioneller Weise mit Marsala verfeinert wird. Ihr glaubt, es geht nicht

besser? Geht es doch! Mein Geheimtipp lautet Baileys!

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!

Vanille-Panacotta

Vanille pur! Was für eine sensationelle Panacotta! Das zumindest wird mir jedes Mal gesagt, wenn ich diese kleine Kalorienbombe serviere. Nicht zu süß, intensiver Vanillegeschmack. Das ist einfach ein Dessert der Extraklasse!

Vegane Mousse au Chocolat

Luftig leicht und zugleich unglaublich schokoladig! Dieses Rezept für eine vegane Mousse au Chocolat wird dich total verzaubern, wenn sich auf deiner Zunge die Aromen von Schokolade, Banane und frischer Pfefferminze begegnen und zu einem absoluten Hochgenuss verschmelzen.

Grießbrei mit Heidelbeeren

Grießbrei ist langweilig? Aber nicht doch! Mit frischen Heidelbeeren wird er zur farbenfrohen Geschmacksexplosion. So zauberst du in nur 15 Minuten ein spektakuläres Dessert – einen Grießbrei bei dem deine Oma nach dem Rezept fragt statt andersherum.