

Cranberry-Brie-Häppchen

Klein. Fruchtig. Würzig. Cranberry-Häppchen mit Brie und Pekannüsse sind salzig-süße Amuse-Gueules und perfekt für Buffets oder als erster Bissen vor einem schicken Menü. Ich serviere sie gerne im Herbst und Winter als Gruß aus der Küche, während ich in den ersten Gang vorbereite. Ein kleiner Bissen Glück.

Nougatbrezel

Blätterteig küsst Nougatteig: In Köln gehören Nougatbrezel zu einem winterlichen Stadtspaziergang einfach dazu. Doch auch wenn die Kombination aus Mandelblättchen, Zitronenguss und weichem Nougat unheimlich köstlich ist, schaffe ich einen ganzen Brezel nur mit Mühe. Bei uns kommt das Gebäck daher vor allem in der Mini-Version auf den Tisch.

Chocolate Macadamia Cookies

Knackige Macadamia-Nüsse, tiefdunkle Schokolade, butterweicher Teig. Diese Symphonie der Kalorien, wird dich verzaubern. Das Beste: Wenn du diese Chocolate Macadamia Cookies nicht sofort vernascht, sobald sie auf dem Ofen kommen, kannst du sie für mehrere Wochen aufbewahren. So hast du deine liebsten Schokokekse immer griffbereit.

Vietnamesische Reiskällchen

Knuspriger Sesam, weicher Reisteig, cremige Mungbohnen-Füllung. Vietnamesische Reiskällchen sind die pure Verführung! Allein der nussige Duft ist unwiderstehlich und versetzt einen sofort an die kleinen Streetfood-Stände Hanois. Wir lieben die Klebreiskällchen als Dessert nach einem vietnamesischen Dinner oder als exotischen Snack zwischendurch. Backe dir jetzt deine eigenen Bánh Cam Källchen und ich verspreche dir, diese kleinen Sesambällchen werden sofort dein Herz erobern!

Grundrezept Biskuitteig

Fluffig und leicht – auf Biskuitteig könnt ihr die feinsten Cremes und Früchte betten. Deswegen ist dieses Grundrezept die Basis für fast alle meine Torten. Manchmal ersetze ich einen Teil des Mehls durch gemahlene Mandeln oder Haselnüsse. Eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Und ist es nicht einfach fantastisch, wenn du den Biskuitteig mit Espresso, feinen Likören oder Säften beträufelst und er die Aromen in sich aufsaugt und zu einer kleinen Geschmackswolke wird?

Grundrezept Mürbeteigboden

für

Ob ihr eine herzhafte Quiche und süßen Obstkuchen zaubern wollt – Mürbeteig eignet sich für tausende von Gerichten. Das Wichtigste: Der Teig muss nicht nur lecker, sondern auch leicht zu verarbeiten sein, damit er nicht reißt. Zeit euch mein Grundrezept für einen samtig weichen Mürbeteigboden zu verraten.

Chocolate Chip Cookies

Tiefdunkle Schokolade trifft auf butterweichen Teig. Das Knuspern der Zuckerkristalle, der zarte Kern – wer einmal richtige Chocolate-Chip-Cookies gekostet hat, will nie wieder normale Schokoladenkekse naschen. Auch deswegen wurden die Subway Cookies so berühmt. Das Beste: Selbstgebacken schmecken die Schokoladen-Cookies noch viel besser.

Sesam-Kokos-Bällchen

Knusprig und fluffig, herrlich süß und trotzdem leicht. Meine Sesam-Kokos-Bällchen sind perfekt für alle Naschkatzen. Ob zum Tee und Kaffee, zum Dessert oder als kleine Knabberei zwischendurch – diese kleinen, ursprünglich aus dem Orient stammenden Glückskugeln zaubern ein Lächeln aufs Gesicht. Das Beste: Da sie ohne Schokolade und Creme auskommen, kann nichts

schmelzen. So lassen sich die an Raffaello erinnernden Sesam-Kokos-Bällchen super vorbereiten und leicht transportieren. Jetzt gleich ausprobieren!

Traditionelle kölsche Muuzemändelche

Wer kennt und liebt sie nicht? Muuzemändelche gehören zum kölschen Karneval wie Kostüme, Kölsch und Kamelle. Die kleinen süßen Happen gab es schon bei Oma und sind auch heute noch der Renner. Also vergesst die Kalorien, genießt den Zucker auf euren Lippen und bringt eure Cowboy-, Prinzessinnen- und Piratenfreunde zum Strahlen, indem ihr ihnen ein paar Kindheitserinnerungen zum Reinbeißen backt.

Zutaten (ca. 40 Stück): 150 Gramm Mehl | 50 Gramm Zucker | 1 Päckchen Vanillezucker | 0,5 Päckchen Backpulver | 50 Gramm Butter | 2 EL Milch | 30 Gramm gemahlene Mandeln | Abrieb einer Zitrone | 1 Ei | 1 Prise Salz | Öl zum Ausbacken | Puderzucker zum Bestreuen | Ausstechform

Zubereitung (50 Minuten): 1) Trockene Zutaten miteinander vermischen. 2) Mit Hilfe einer Reibe Zitronenzesten von der Frucht lösen und dazugeben. 3) Eine Mulde bilden, Milch und Ei hineingeben. 4) Butter in kleine Stücke schneiden und unter die Masse geben. 5) Alles verkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. 6) Teig circa 30 Minuten kalt stellen. 7) Teig ausrollen und ca. 40 Muutzemändelchen-Rohlinge ausstechen. 8) Öl erhitzen und Rohlinge ca. 15-20 Sekunden von jeder Seite ausbacken. 9) Muutzemändelchen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und auskühlen lassen. 10) Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Nährwerte/Portion: 51 Kalorien | 3,4 Gramm Fett | 4,3 Gramm Kohlenhydrate | 0,76 Gramm Eiweiß

Fluffige Mini-Berliner mit Marmeladenfüllung

Fluffig, luftig leicht und zuckersüß. Nicht nur zur fünften Jahreszeit sind die gefüllten Teigbällchen ein herrlicher Snack, der den Magen zum Lachen und die Seele zum Schunkeln bringt. Bevor ihr euch also ins Kostüm schmeißt, nach Kamelle ruft und Bützje & Strüßje sammelt, backt doch noch schnell ein paar herrliche Nascherein. Ich verspreche ein dreifach Alaaf für den Gaumen.

Zutaten (8 Stück): 225 Gramm Mehl | 2 EL Zucker | 1 Packung Vanillezucker | 1 Ei | 1 Würfel frische Hefe | 100 Milliliter warme Milch | 25 Gramm Butter | 1 Prise Salz | 1 Spritzer Zitronensaft | 8 EL Marmelade | Öl zum Ausbacken | Puderzucker zum Bestreuen | Cremespritze

Zubereitung (90 Minuten): 1) Erwärmt die Milch und gebt die Hefe sowie den Zucker hinzu. 2) In einer zweiten Schüssel verquirlt ihr das Ei und mischt es mit dem Salz, Vanillezucker. 3) Schmelzt die Butter und gebt diese zum Eigemisch. 4) Nach circa zehn Minuten gebt ihr das Hefegemisch zum Mehl, um das Ganze anschließend mit der Eimasse zu verkneten, bis ein geschmeidiger, nicht klebriger Teig entsteht. 5) Lasst den Teig an einem warmen Ort für ca. 25 Minuten gehen, bis er sich verdoppelt hat. 6) Rollet den Teig aus, bis dieser circa 1,5 cm dick ist. 7) Stecht mit Hilfe eines Glases Kreise aus dem Teig und lasst diese auf einem Backpapier nochmals circa 25 Minuten gehen. 8) Frittiert

die Teigtaler in heißem Öl aus, indem ihr sie nach circa einer Minute vorsichtig wendet und nach insgesamt zwei Minuten auf einem Küchenpapier abtropfen lässt. 9) Nachdem die Berliner ausgekühlt sind, gebt ihr die Marmelade in eine Cremespritze. 10) Stecht vorsichtig seitlich in die Berliner, bis die Spritzenspitze in der Mitte des Inneren ist. 11) Befüllt die Berliner durch leichten Druck und achtet dabei darauf, dass diese nicht aufplatzen. 12) Bestreut die Berliner mit gesiebtem Puderzucker.

Nährwerte/Portion: 335 Kalorien | 18,0 Gramm Fett | 43,1 Gramm Kohlenhydrate | 5,7 Gramm Eiweiß

<3 **Küchentipp** <3 : Ob Öl heiß genug zum Frittieren ist erkennt ihr daran, dass es am Rande eines Holzlöffels Blasen wirft.