

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.

Clafoutis mit Marillen

Fluffig. Fruchtig. Leicht. Clafoutis ist eine herrlich luftige Kreuzung aus Kuchen und Auflauf. Im Sommer, wenn die Marillen reif und saftig sind, gibt es für uns neben Johannisbeeren kaum ein bessere Kombination. Für mich ist es eine kulinarische Erinnerung an meine Zeit in der Wachau, wo im Sommer die schönsten Marillenhäuser Österreichs Früchte tragen. Natürlich kannst du den süßen Auflauf aber auch mit Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren backen.

Clafoutis mit Johannisbeeren

Clafoutis vereint das beste aus Auflauf und Kuchen! In süßem fluffigen Teig versteckt sich hier süßes Obst. Ich verwende am liebsten frisch geerntete Johannisbeeren von meinem Balkon, backe das luftige Gebäck aber gerne mit Marillen, Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Wenn keine Gäste da sind, löffeln wir den süßen Auflauf dabei meist direkt aus der Form. Für einen Kaffeeklatsch hingegen wird die prachtvolle Clafoutis vor aller Augen portioniert oder direkt in Mini-Ofenformen gebacken.

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.

Schwarzwälder-Kirschtorte

Mit Kirschwasser aromatisierter Schokoladenbiskuit, cremige Sahne, tiefrote Amarena-Kirschen. Schwarzwälder-Kirschtorte ist ebenso klassisch wie berühmt. Denn die deutsche Sahnetorte kennt man auf der deutschen Welt. Wenn internationale Freunde mich bitten, etwas typisch deutsches für sie zuzubereiten, ist es daher meistens Schwarzwälder-Kirschtorte. Für eine besonders spektakuläre Präsentation nehme ich dafür gerne eine kleine Form. So wird der Kuchen umso höher und prächtiger. Außerdem verwende ich etwas weniger Sahne und dafür besonders viel samtige Kirschmarmelade.

Apple Pie

Fruchtig. Weich. Süß. Nichts ist so amerikanisch wie American Apple Pie. Der klassische Kuchen wird einfach nur mit karamellisierten Apfelwürfeln gefüllt, die unter der Teigdecke im Ofen vor sich hin köcheln und butterweich werden. Zusammen mit dem Mürbeteig entsteht so ein köstlicher Kuchen, nach dem du dir die Finger leckst. Natürlich solltest du nicht vergessen, den Apple Pie mit frisch aufgeschlagener Sahne zu servieren.

Carrot Cake

Saftiger Kuchen, knackige Nüsse, erfrischendes Frosting. Carrot Cake ist ein traditioneller britischer Kuchen und ein

wahrer Glücklichermacher. Durch die in dein Teig eingearbeiteten geraspelten Karotten wird er extra saftig. Walnüsse sorgen für den richtigen Crunch und das Topping aus Frischkäse, Puderzucker und Zitrone verleiht dem Carrot Cake eine unvergleichliche Cremigkeit.

Schoko-Birne-Baileys-Kuchen

Schokoladig. Fruchtig. Saftig. In der kalten Jahreszeit ist Schoko-Birne-Baileys-Kuchen der perfekte Nachtisch. In saftig-weichem Schokoladenkuchen verstecken sich hier Birnen- und Schokoladenstücke. Eine himmlische Komposition.

Panettone mit Schokolade

Weich. Schokoladig. Festlich. Panettone ist eine italienische Kuchenspezialität, die vor allem zu Weihnachten serviert wird. Aufwendig in der Zubereitung, köstlich im Geschmack, hat dieser Kuchen etwas magisches. Ein Dessert, von dem man nicht genug kriegen kann. Ein Nachtisch, in den man sich schon beim ersten Bissen verliebt.

Saftiger Marmorkuchen

Saftig. Samtig. Schokoladig. Das Muster meiner Marmorkuchen ist zugegebener Maßen noch ausbaufähig, aber der Geschmack ist einfach grandios. Nicht trocken, nicht krümelig, sondern herrlich weich und super intensiv im Geschmack. Viel Schokolade und ein guter Schuss Baileys verleiht dem Kuchen seine besondere Note. Und seit Kurzem habe ich auch eine tolle vegane Variante meines Marmorkuchens ausgetüftelt.

Spanischer Mandelkuchen

Weich. Luftig. Süß. Spanischer Mandelkuchen ist kinderleicht zu backen. Das liegt vor allem daran, dass sich das Rezept auf das wichtigste besinnt: guten Geschmack. Und dafür braucht es nicht viele Zutaten oder besonders exotische Produkte. Gató de almedra ist einfach ein richtig, richtig guter Kuchen. Und: Alles was man zum Backen braucht, ist in der Regel schon zu Hause. Perfekt, wenn sich spontan Gäste ankündigen. Ein bisschen frisches Obst dazu und schon ist dein Besuch im siebten Himmel.

Pumpkin Pie

Nichts schmeckt so sehr nach Herbst wie amerikanischer Pumpkin Pie. In einem Bett aus herzhaftem Mürbeteig schlummert eine süße Füllung aus cremigem Kürbis und aromatischen Gewürzen wie Zimt, Nelken und Sternanis. Das perfekte Gericht, um sich nach

einem Herbstspaziergang auf der Couch einzukuscheln. Alleine die Farbe des Kürbis-Kuchen macht Lust auf mehr.