

Schokoladen-Törtchen

Dunkle Schokolade, saftiger Teig, verspielte Deko: Ursprünglich habe ich diese Schokoladen-Törtchen kreiert, um den Verschnitt von meinen Number-Cakes auf Basis von meinem Schokoladen-Kuchen nutzen zu können. Doch inzwischen lieben wir sie so sehr, dass wir sie regelmäßig als schickes Dessert servieren oder als elegantes Mitbringsel backen. Und nicht selten sind die der Star eines leckeren Menüs.

Zitronen-Küchlein

Die perfekte Balance zwischen Süße und Säure! Diese Zitronenküchlein, sind kleine Geschmacksexplosionen, die deinen Gaumen kitzeln. Und sie zeigen, dass aus einem simplen Kuchenrezept ein eindrucksvolles Dessert entstehen kann. Wag' dich an dieses feine Gebäck und verzaubere deine Gäste mit diesen Mini-Zitronentartes.

Erdbeer-Cantuccini-Torte

Zauber in nur einer Stunde eine entzückende Torte! Meine Erdbeertorte mit Mascarponecreme ist schnell gemacht, herrlich cremig und fluffig leicht. Das Beste daran? Die Cantuccini! Zusammen mit den Pistazienkernen bilden sie einen wunderbaren Kontrast zu dem weichen Mandelbiskuit.

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?

Pudding-Streusel

Streusel, Streusel, Streusel. Ich liebe sie. Bis vor ein paar Monaten hättet ihr mich damit jagen können, aber selbstgemacht zergeht einem dieser Kuchen einfach auf der Zunge. Da mussten sich meine Geschmacksnerven ergeben und anerkennen, dass diese Schnitten einfach auf jede Kuchentafel gehören. Besonders wenn sie mit Pudding gefüllt sind.

Grundrezept

für

Mürbeteigboden

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.

Hefezopf mit Hagelzucker

Ob mit Marmelade, Butter, Gelee oder einfach pur. Nichts schmeckt so sehr nach Sonntagsfrühstück wie ein frisch gebackener Hefezopf. Ich liebe den Moment, wenn der Duft aus dem Ofen strömt und man schon erahnen kann, wie der fluffig leicht einem der Zopf auf der Zunge zergehen wird. Am Wochenende kommt die süße Verführung bei uns daher öfter auf den Tisch.

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Luftiger Baiser, saftiger Teig und fruchtiger Rhabarber: Dieser Kuchen ist ein wahres Gedicht, sieht unglaublich elegant aus und ist dabei kinderleicht zubereitet. Einer meiner absoluten Favoriten für Kaffeeeklatsch, Picknick und Sommerfeste.

Tarte au chocolat

Samtig weich, intensiv schokoladig und zart schmelzend – Tarte au chocolate ist die Königin der Schokoladenkuchen. Mit ihrem puren Schokoladengeschmack zieht sie dich in ihren Bann, verführt mit ihren feinen Aromen und lässt dich nicht mehr los. Lass dich von dieser köstlichen Schokoladentarte in den Himmel der französischen Küche heben und genieße diesen Traum aus dunkler Schokolade.

Buttercreme-Torte mit gebrannten Mandeln

Du magst gebrannte Mandeln? Dann wirst du diese Torte lieben! Eine zarte Buttercreme, weicher Biskuit und der herrliche Geschmack von in Zucker karamellisierten Mandeln. Wenn es draußen langsam kalt wird, ist dies die perfekte Süßigkeit für eine extra Portion Glücksgefühle.

Brownies mit Marshmallow-Topping

Ein Traum aus Zucker. So süß, es muss eine Sünde sein. Mein

liebste amerikanische Dessert: Weiche Brownies mit Schokoladenstückchen und Marshmallow-Topping. Außen schaumige Zuckerwolken, innen half-baked Schokoteig. Wer hier nicht zugreift, verpasst ein wahres Meisterwerk.

Saftiger Schoko-Kuchen

Ob eingekuschelt auf dem Sofa, zusammen mit Freunden oder bei turbulenten Familienfeiern – Schokoladenkuchen passt einfach immer. Meine Liebsten sind von dem kleinen Glücklicher total begeistert. Wenn sie erfahren, dass das Schokoladenkuchen vegan ist, staunen sie dann umso mehr. Kein Wunder, dass dieses Rezept oft auch die Basis für meine Geburtstagskuchen ist. Hier eine schlichte aber elegante Variante meines Lieblingskuchens.