

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.

Erdnusscreme

Was ist besser als Erdnussbutter? Luftig aufgeschlagene Erdnusscreme aus Erdnussbutter, Sahne, Vanillezucker und einer Prise Salz. Ob als süßer Aufstrich oder Dessertkomponente, Erdnusscreme ist ein zartschmelzendes Stückchen Glück. Am liebsten bereite ich diese vegan so. Probiere mein Rezept und lass dich überraschen.

Kandierte Kumquat

Klein. Zuckersüß. Fruchtig-Herb. Kandierte Kumquats sind unglaublich aromatisch und der absolute Hingucker. In Zuckerwasser mariniert und getrocknet entfalten die

Zwergorangen so ihren vollen Geschmack. Ob du sie einfach naschen oder zur Dekoration deiner Desserts verwenden möchtest ist ganz dir überlassen. Ich leg mir im Winter am liebsten einen größeren Vorrat an. Denn kandierte Kumquats sind sehr lange haltbar und einfach zu lagern. Auf diese Weise kann ich dann sicher sein, dass ich ein paar der kleinen Köstlichkeiten für mein Herbstmenü verwenden kann.

Heiße Kirschen

Dunkelrot, heiß dampfend, herrlich fruchtig. Heiße Kirschen sind einfach ein Klassiker! Wir reichen die süße Sauce am liebsten zu Waffeln und Milchreis. Aber auch zu Vanille-Panacotta und Pfannkuchen machen die heißen Kirsche eine super Figur. Für mich brauchen die Sauerkirschen dabei keine zusätzliche Süße, wer mag kann aber noch etwas Zucker dazugeben.

Apfelchips

Getrocknete Äpfel sind nicht nur ein gesunder Snack, sondern auch perfekt als Dessert- und Müslikomponenten. Ich trockne sie am liebsten im Dörrautomaten, sie können aber auch bei leicht geöffneter Ofentür im Backofen zubereitet werden.

Getrocknete Himbeeren

Wer liebt ihn nicht, den Geschmack von süßen Himbeeren? Fange den Geschmack des Sommers ein, indem du deine Himbeeren trocknest und so fürs ganze Jahr haltbar machst. So kannst du sie im Müsli genießen, pur snacken oder in Desserts verarbeiten.

Haupia mit Mango

Cremig. Milchig. Leicht. Haupia ist ein traditionelles Dessert aus Hawaii, das dir das Gefühl gibt, in einem tropischen Paradies zu sein. Wir lieben den Kokosmilchpudding am liebsten mit einer fruchtigen Mangonote. Da sich veganer Pudding wie dieser sehr gut stürzen lässt, kannst du Haupia auch für ungewöhnliche Formen nutzen.

Mangomus

Fruchtig. Süß. Knallgelb. Mangomus fängt gefühlt die Sonne ein und katapultiert dich in Gedanken direkt an exotische Strände. Wir löffeln es gerne pur und verwenden es für Desserts oder als Fruchtspiegel für Torten. Besonders genial: Mangomus als Topping für Milchreis. Probier es aus und gönne deinen Geschmacksnerven einen Ausflug in tropische Gefilde.

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.

Haselnuss-Krokant

Knusprig. Süß. Karamellisierte Haselnüsse sind der perfekte Crunch. Und eignet sich somit optimal als Topping für deine Torten und Desserts. So verwende ich ihn gerne für mein Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell. Du kannst ihn aber auch nehmen um den Rand deiner Torten zu verzieren, mit Cremes mischen oder aber auch einfach pur naschen.

Vegane Vanillesauce

Eine feine Vanillesauce verleiht zahlreichen Desserts die perfekte cremige Note. Und am besten schmeckt sie natürlich selbst gemacht. Für eine vegane Vanillesauce braucht es dabei nur fünf Zutaten und fünf Minuten. Probier es aus!

Kandierte Grapefruit

Fruchtig. Süß. Voller ätherische Öle. Kandierte Grapefruit ist nicht nur ein edler Snack, sondern auch perfekt geeignet um deine Desserts optisch und aromatisch aufzuwerten. Produzieren solltest du diese Leckerei im Winter, wenn Grapefruits Saison haben. Einmal kandiert und getrocknet halten sie sich dann sogar bis zum Start der nächsten Saison Ende Oktober. So nutze ich kandierte Grapefruits bereits schon in meinem Herbstmenü.