

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.

Karamellisierte Äpfel mit Rosinen

perfekte Topping für Eis, Pfannkuchen und Palatschinken. Denn sie verleihen deinem Dessert einen fruchtigen Kick und mehr Tiefe! Mein Geheimtipp: Ein Schuss Rum oder aber ein paar Tropfen Rumaroma! So rundest du das Gericht perfekt ab. Und deine Gäste werden sich zügeln müssen, nicht den Teller abzuschlecken.

Milchreis

Cremig. Schlotzig. Samtig weich. Milchreis ist die vielleicht schönste Kindheitserinnerung. Einen Löffel voll direkt aus dem Topf zu naschen, war einfach das Größte. Ob mit Zimt und Zucker, Zwetschgenröster oder Apfelkompott – noch heute ist Milchreis einer meiner Lieblingsnachtische.

Orangengelee

Orangengelee ist ein süßes Gelee, das Desserts aber auch herzhaftere Gerichte hervorragend akzentuiert. So harmoniert es perfekt mit dunklem Geflügelfleisch aber auch Wild, kann darüber hinaus in Perlen-Form auch auf dem Nachtisch verfeinern oder fruchtige Zwischenschichten oder Toppings für Desserts im Glas darstellen. Bei Süßspeisen harmoniert es dabei optimal mit dunkler Schokolade und Vanille-Noten, wie sie sich zum Beispiel in Panacotta und Mousse au chocolate finden.

Birnen-Kompott

Birnen, frisch vom Baum der Nachbarin. Das ist eine meiner frühesten Kindheitserinnerungen. Am Nachmittag gab es diese dann als Birnengemüse zum Sonntagsbraten. Eine leichte Süße, eine feine Vanillenote. Das war für mich ein Gedicht. Auch heute noch gibt es das Birnenkompott aus meiner Kindheit. Als Beilage zu herzhaften Gerichten oder einfach als Dessert.

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.

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.

Gebackene Quitten

Bratapfel ist dir zu mächtig? Dann probier mal gebackene Quitten. Weniger süß und trotzdem super fruchtig. Mit den richtigen Gewürzen kitzelst du den perfekten Geschmack aus den Früchten und überraschst deine Gäste mit einem ungewöhnlichen und dennoch seltsam vertrautem Dessert. Einmal probiert, werden sie die Quitten auf jeden Fall nachkochen wollen.

Quitten-Trüffel

Schokoladig und saftig. Im Herbst stellen wir zahlreiche Gelees aus frisch geernteten Früchten her und nutzen das übrig

gebliebene Fruchtfleisch, um uns für unsere Arbeit zu belohnen. Wie? Indem wir das Fruchtmus in kleine Schokoladen-Trüffel verwandeln. Eine unserer Lieblingsvarianten sind Quitten-Trüffel mit gemahlenden Mandeln. Denn obwohl diese vegan sind, kommen sie Schokoladentrüffeln vom Geschmack her sehr nah.

Vietnamesische Reisbällchen

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

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.

Kiwi-Eis am Stil

Kiwisorbet eignet sich perfekt für Eis am Stil! Da diese Geschmacksrichtung super selten zu finden ist, machen wir es am liebsten einfach selbst. Das geht nicht nur blitzschnell, sondern auch kinderleicht. Alles was ihr braucht, sind Eis-am-Stil-Formen, Kiwis, brauner Zucker und ein bisschen Zeit. Probiert es aus und holt euch die perfekte Abkühlung!