

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.

Dinkel-Toasties

Frisch gebacken, kross getoastet. Toasties sind flache Brötchen, die sich perfekt im Toaster aufbacken lassen. Perfekt, um sie auf Vorrat einzufrieren oder auf der Arbeit aufzubacken. Durch die Verwendung von Dinkelmehl, sind diese besonders reichhaltig und sättigend. Für einen gesunden Start in den Tag.

Schokoladen-Mousse mit Salzkarame

Raffiniert und intensiv. Mousse au chocolate und Salzkarame sind die vielleicht beste Kombination für ein süß-salziges Dessert. Denn trotz dem Kontrast, harmonieren die Aromen perfekt. Der herbe Geschmack der dunklen Schokolade

schmeichelt dem Karamell. Das Ergebnis: Ein eleganter, moderner Nachtisch.

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.

Bratensauce

Kräftig. Sämig. Aromatisch. Eine gute Bratensauce braucht nicht viel mehr als einen guten Fond. Und doch macht das Ergebnis oft den Unterschied zwischen einem guten und einem exzellenten Sonntagsbraten. Probiere es aus und lass dich von den Aromen zurück in deine Kindheit und an Omas Küchentisch versetzen.

Apfelsauce

Samtig. Fruchtig. Duftend. Eine gute Apfelsauce glänzt durch die perfekte Balance von Säure und Süße, braucht nur ganz wenig Zutaten und lockt dich mit ihrem verführerischem Duft. Das beste an diesem Rezept? Es passt sowohl hervorragend zu

Süßspeisen wie Pfannkuchen als auch herzhaften Gerichten wie Wurzelgemüse aus dem Ofen.

Geröstetes Wurzelgemüse

Bunt. Knusprig. Voller Vitamine. Geröstetes Wurzelgemüse sind wie kreative Pommes und besonders im Winter eine herrliche Beilage. Der Mix aus Karotten, Petersilienwurzel, Pastinaken und roter Beete kreiert einen frischen, erdigen Geschmack mit dem perfekten Crunch.

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.

Chili-Salsa

Feine Schärfe, etwas Säure und eine leichte Süße. Diese Chili-Salsa findet die perfekte Balance, verleiht deinen Gerichten

den gewissen Kick und in nur 15 Minuten eine ganz neue Tiefe und Vielschichtigkeit.

Karamell-Popcorn

Luftig. Knusprig. Süß. Popcorn schmeckt nach Kino, Filmabend und Freizeitspaß. Der Geschmack erinnert uns an unsere Kindheit und unbeschwerte Momente. Zauber dir jetzt dein eigenen Karamellpopcorn und genieße das Spiel aus Süß und Herzhaft.

Cranberry-Apfel-Sauce

In den kalten Monaten kommen bei uns jede Menge süßen Saucen auf den Tisch. Einer unserer Lieblinge: Cranberry-Apfel-Sauce. Ein Löffel reicht, um jedem Gericht einen winterlichen Touch zu verleihen. Die süß-saure Note, die feinen Aromen von Nelken, Sternanis, Zimt und Kardamom und ein Schuss Amaretto: Zusammen kitzeln sie auf den Cranberries und Apfelstückchen den Geschmack des Winters hervor.

Hot Sauce

Feurig. Fruchtig. Knallorange. Selbstgemachte Chili Sauce ist einfach die beste. Wir kochen unsere Hot Sauce regelmäßig auf

Vorrat ein. So haben wir immer eine Flasche parat, um unseren Gerichten den richtigen Kick Schärfe zu geben. Mein Geheimtipp: Apfelessig!