Chocolate Macadamia Cookies

Knackige Macadamia-Nüsse, tiefdunkle Schokolade, butterweicher Teig. Diese Symphonie der Kalorien, wird dich verzücken. Das Beste: Wenn du diese Chocolate Macadamia Cookies nicht sofort vernascht, sobald sie auf dem Ofen kommen, kannst du sie für mehrere Wochen aufbewahren. So hast du deine liebsten Schokokekse immer griffbereit.

Geröstete Kürbiskerne

Kürbiskerne sind ein so herrlich knuspriger Snack. Und doch werden die kleinen Vitaminbomben all zu oft nicht verwendet, wenn Kürbis auf der Speisekarte steht. Änder das und lege dir einen kleinen Vorrat gerösteter Kürbiskerne zu. Diese kannst du übrigens sowohl ohne als auch mit Schale naschen.

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.

Salzkaramell

Ein verführerischer Tanz von Zucker und Salz, süß und würzig. Salzkaramell kitzelt deine Geschmacksnerven und ist die perfekte Sauce, um deinem Dessert einen aufregenden Touch zu verleihen. Ob zu Popcorn, Kuchen, Eis oder Creme: dieses Salzkaramell könnte dein Dessert auf ein ganz neues Level heben.

Fluffige Pfannkuchen

Diese fluffigen Pfannkuchen schmecken einfach himmlisch! Ob mit Schokolade, Ahornsirup, Honig oder frischen Früchten, zum Wochenendfrühstück, zum Brunch oder als schnelles Dessert: von diesen dicken Pfannkuchen kriegen wir einfach nie genug. Das Rezept ist noch von meiner Oma. Da sie die Zutaten immer nach Gefühl zusammenmischte, hab ich mich eines morgens neben sie gestellt und jede von ihr abgefüllte Zutat einzeln abgewogen. Noch heute klebt in meinem Elternhaus ein kleines Zettel mit dem Rezept im Gewürzregal.

Mac and cheese

Pasta mit cremigem Käse, der Fäden zieht. Ein knuspriges Topping aus Ciabatta, Prosciutto und Kräutern. Kein Wunder,

das so viele Amerikaner süchtig nach Macaroni and cheese sind. Den dieses Gericht hat Suchtpotential! Nachdem mir mein kanadischer Kollege Simon sein Rezept verraten hat, konnte ich gar nicht mehr aufhören, Mac ’n‘ cheese immer und immer wieder zu kochen, Zutaten zu verändern, andere Rezepte zu recherchieren und schließlich meine Lieblingsversion zu kreieren. Das Ergebnis: Jetzt gehören auch Zwiebeln, Knoblauch, Prosciutto zum Rezept, ich koche die Nudeln direkt in der Milch und setze auf eine Extraportion Kräuter.

Kiwi-Marmelade

Knallgrün und zuckersüß. Kiwimarmelade ist ein Farbklecks auf deinem Brötchen, der deinem Frühstück einen Hauch Exotik verleiht. Warum nicht einfach kaufen? Weil du diese Marmelade in nur 20 Minuten zaubern kannst und dann ganz genau weißt, was drin ist. Nämlich purer Geschmack ohne Zusätze und Farbstoffe.

Avocado-Salat

Cremige Avocado, knackige Tomaten, milder Mozzarella. Dieser schnelle Avocado-Salat kommt bei uns regelmäßig auf den Tisch. Was dabei nicht fehlen darf: Hochwertiges Olivenöl und frisches Basilikum! So wird auch ein einfacher Salat zur kleinen Geschmacksexplosion.

BBQ Chicken Wings

Knusprige Haut, saftiges Fleisch und feurige BBQ Sauce – so schmeckt Amerika. Das Geheimnis für die perfekten Chickenwings? Selbstgemachte Barbecue-Sauce! So verleihst du deinen Hühnerflügeln nicht nur eine tolle Farbe, sondern sorgst auch für das richtige Aroma: Eine Mischung aus Schärfe, Süße und Säure. So muss gebackenes Hühnchen schmecken!

Cremige Thunfisch-Creme

Ob als Brotaufstrich, Basis für ein dekadent belegtes Baguette oder einfach zum Dippen: Cremiger wird es nicht. Mein Geheimtipp: Ein guter Schuss Siracha-Hotsauce verleiht deiner Thunfisch-Creme eine angenehme Schärfe und sorgt für den richtigen Kick!

Heidelbeer-Milkshake

Erfrischend kühl, super fruchtig und knall lila. Die Kombination aus Heidelbeeren und Hafermilch ist die perfekte Kombination für einen fruchtigen Drink, den du zum Frühstück, nach dem Sport oder beim Ausspannen auf dem Balkon genießen kannst.

Chocolate Chip Cookies

Tiefdunkle Schokolade trifft auf butterweichen Teig. Das knuspern der Zuckerkristalle, der zarte Kern – wer einmal richtige Chocolate-Chip-Cookies gekostet hat, will nie wieder normale Schokoladenkekse naschen. Auch deswegen wurden die Subway Cookies so berühmt. Das Beste: Selbstgebacken schmecken die Schokoladen-Cookies noch viel besser.