

# Baiser

Hast du schon einmal eine Wolke vernascht? Nein? Dann koste Baiser! Luftig, himmlisch, leicht eignet sich das Wölkchen aus Eiweiß und Zucker perfekt als Torten-Deko, Crunch im Eis oder federleichte Nascherei für Zwischendurch.

---

# Vegane Mousse au Chocolat

Luftig leicht und zugleich unglaublich schokoladig! Dieses Rezept für eine vegane Mousse au Chocolat wird dich total verzücken, wenn sich auf deiner Zunge die Aromen von Schokolade, Banane und frischer Pfefferminze begegnen und zu einem absoluten Hochgenuss verschmelzen.

---

# Schoko-Beeren-Sauce

Ob auf Pancakes, Schokoladenkuchen oder Eis – diese Dessertsauce setzt fast jedem Dessert die Krone auf. Denn durch die Schokolade hat sie einen zarten Schmelz und durch die Beeren eine erfrischende Säure. So schmeckt zu Hause.

---

# Tarte au chocolat

Samtig weich, intensiv schokoladig und zart schmelzend – Tarte au chocolate ist die Königin der Schokoladenkuchen. Mit ihrem reinen 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.

---

# Zitronen-Mayonnaise

Gönn' dir mal was – und zwar eine gute Portion Mayonnaise! Ob auf kross frittierten Pommes, für ein extra cremiges Salatdressing oder als gehaltvoller Dip. Wenn sie auch nicht den Hüften schmeichelt, ist Mayonnaise doch unheimlich verlockend. Ein Hauch Zitrone sorgt für die gewisse Raffinesse und schon kannst du den fettigen Genuss als kulinarischen Genuss anpreisen.

---

# Flammkuchen mit Äpfeln und Ziegenkäse

Knuspriger Teig, fruchtige Äpfel und warm schmelzender Ziegenkäse – herzhaft belegte Flammkuchen sind einfach herrlich. Ich belege sie meistens ganz spontan nach Lust und Laune, in den kalten Monaten kommt diese Komposition aus

Ziegenkäse und Äpfeln aber am häufigsten auf den Tisch. Kross gebacken sind sie ein herrlicher Snack und eignen sich optimal als Vorspeise oder Fingerfood. Für den großen Hunger gibt es dann einfach die doppelte Portion.

---

## **Auberginen-Röllchen**

Fruchtige Aubergine trifft auf cremige Füllung – diese Komposition ist intensiv im Geschmack und sorgt für einen fulminanten Auftakt eures Abendessens. So könnt ihr die Auberginen-Röllchen wie Tapas hervorragend zu knusprigem Brot reichen oder sie als Vorspeise gleich pur vernaschen. Allerdings machen Sie auch zu Pasta eine hervorragende Figur.

---

## **Ziegenkäse-Tartelettes**

Klein, raffiniert und verführerisch lecker! Obwohl französische Tartelettes vor allem für die süße Tartelette-Variante in Form von kreativen Süßspeisen und Mini-Küchlein berühmt sind, verwandle ich die kleinen Tortenböden am liebsten in herzhaftes Gemüsetartelletes. Denn wenn der noch lauwarme Ziegenkäse auf der Zunge schmilzt und sich mit dem Aroma fruchtiger Zucchini und Aubergine vermischt, hat man das Gefühl, dass das Mürbeteig-Gebäck einen direkt nach Frankreich reisen lässt.

---

# Herzhafte Käsehäppchen

Feinwürziger Parmesan trifft auf herzhaften Mürbeteig und fruchtiges Pflaumen-Chutney. Ob als Horsd'œuvre oder exklusive Vorspeise – diese Käsehäppchen sind sowohl Augen- als auch Gaumenschmaus! Daher eignen sie sich perfekt für festliche Anlässe, Empfänge und Dinnerparties. So verwöhnst du deine Gäste schon ab dem ersten Bissen.

---

# Ziegenkäse-Birnen-Tarte

Meine Vorliebe für Tartes kennt ihr bereits – da möchte ich euch meine liebste Herbstvariante nicht vorenthalten. Auf einem bunten Salatbett mit einer dezenten Vinaigrette wird diese Ziegenkäse-Birne-Tarte zur perfekten Eröffnung jedes Dinners. Mit ihrer herzhaft-würzigen Note und dem leicht süßen Birnen-Kern im Inneren, kitzelt sie alle Geschmacksnerven und verlangt direkt nach einem Nachschlag.

---

# Pflaumen-Chutney

Wenn ihr euch genauso in dieses Chutney verliebt wie ich, kocht ihr spätestens beim zweiten Mal die doppelte Menge – denn die süß-saure Sauce zieht Geschmacksknospen so schnell in ihren Bann, dass ich jeden Herbst die Fans meines Pflaumenchutneys mit Nachschub versorgen muss. Auf den Tisch kommt es dann nicht nur zum Weihnachtsessen, sondern auch als Beilage zu geröstetem Gemüse, Ofen- und Schmorgerichten.

---

# Selbstgemachte Lavendel-Zitronenlimonade

Es zischt, es prickelt auf der Zunge. Im Sommer geht doch nichts über eine eiskalte Limonade. Diese ist nicht nur ganz leicht selbstgemacht, sondern schmeckt auch tausend Mal besser als die fertigen Alternativen. Heute zeige ich euch eine besonders harmonische Kombination von Zitrone und Lavendel.

**Zutaten (1 Liter Sirup; ca. 20 Portionen):** 500 Milliliter Wasser | 500 Milliliter (nicht Gramm) Zucker | 5 Zitronen | 1 Handvoll Lavendelblüten | Mineralwasser zum Aufgießen

**Zubereitung (12 Stunden):** 1. Wasser mit Zucker zu gleichen Teilen mischen, aufkochen und ca. 20 -30 Minuten köcheln lassen, bis die Masse andickt und ihr Läuterzucker erhalten. 2. Zitronen auspressen und den Saft zum Sirup geben. 3. Lavendelblüten mit Sirup übergießen und über Nacht ziehen lassen. 4) Sirup am nächsten Morgen durch ein feines Sieb oder Küchentuch abseihen und abfüllen. 5. Zum Servieren jeweils eine kleine Menge des zuckersüßen Sirups mit Mineralwasser aufgießen oder zum haltbar machen Sirup bei 90° Grad 30 Minuten einkochen.

**Nährwerte/Portion:** 109 Kalorien | 0,1 Gramm Fett | 26,5 Gramm Kohlenhydrate | 0,1 Gramm Eiweiß