

# Waldbeeren-Eis mit Baiser

Zart schmelzend, fruchtig-frisch und mit kleinen Baiser-Wölkchen gespickt. Waldbeeren-Eis mit Baiser steht für mich unangefochten auf Platz Eins der besten Eiskreationen. Und wer hätte gedacht, dass man so ein Eis ohne Eismaschine zaubern kann? Probier es jetzt aus und begeistere deine Gäste mit dieser edlen Eiskomposition!

---

# Marillen-Tiramisu mit Mandeln

Fruchtig, cremig, leicht. Marillen-Tiramisu lässt euch jeden einzelnen Sonnenstrahl schmecken, der die Aprikosen küsste, als sie noch am Baum reiften. Das Beste: In Einmachgläsern angerichtet und eurer Kühltasche verstaut, ist Marillen-Tiramisu das perfekte Sommerdessert für eurer nächstes Picknick. Wir naschen es aber auch daheim den ganzen Sommer lang –zum Beispiel als schickes Dessert im Glas, wenn wir Gäste zu Besuch haben.

---

# 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.

---

# Bärlauch-Tartelettes

Feines französisches Gebäck mit aromatischer Füllung! Bärlauch-Tartelettes sind einfach zu schön, um wahr zu sein – und verwöhnen alle Sinne. Dieser herrliche Geruch, wenn sie im Ofen backen, dieser intensive Geschmack beim ersten Biss. Wer diese Mini-Quiches einmal gekostet hat, wird für immer in Ihren Bann gezogen.

---

# Selbstgemachte Bärlauch-Butter

Es ist Bärlauch-Saison und vielerorts sprießt der kleine Bruder des Knoblauchs munter vor sich her. Zeit für mich, wieder Bärlauchbutter zu machen. Die sieht dank dem satten Grün nicht nur fantastisch aus, sondern erhält durch die leichte Knoblauchnote auch einen einzigartigen Geschmack.

---

# Grundrezept für Mürbeteigboden

Ob ihr eine herzhaftere Quiche und süßen Obstkuchen zaubern wollt – Mürbeteig eignet sich für tausende von Gerichten. Das

Wichtigste: Der Teig muss nicht nur lecker, sondern auch leicht zu verarbeiten sein, damit er nicht reißt. Zeit euch mein Grundrezept für einen samtig weichen Mürbeteigboden zu verraten.

---

## **Himbeer-Kokos-Grieß**

Himbeere küsst Kokosnuss! Dieses luftig leichte Sommerdessert ist nicht nur farbenfroh und vegan, sondern auch im Handumdrehen gezaubert. Also lass dich verführen und genieße das fruchtig-milde Aroma. Grießbrei war noch nie so lecker!

---

## **Bärlauch-Pesto mit Mandeln**

Pasta ist einer meiner Leibspeisen – vor allem mit selbstgemachten Pesto. Das verleiht Penne & Co. nicht nur eine knallige Farbe, sondern erst den richtigen Kick. Zu meinen Geheimfavoriten zählt dabei Bärlauch-Pesto. Es ist herrlich frisch, hat eine leichte Schärfe und ist unheimlich intensiv im Geschmack, sodass ihr nur ganz wenig von dieser herrlichen Paste benötigt.

---

# Hefezopf mit Hagelzucker

Ob mit Marmelade, Butter, Gelee oder einfach pur. Nichts schmeckt so sehr nach Sonntagsfrühstück wie ein frisch gebackener Hefezopf. Ich liebe den Moment, wenn der Duft aus dem Ofen strömt und man schon erahnen kann, wie der fluffig leicht einem der Zopf auf der Zunge zergehen wird. Am Wochenende kommt die süße Verführung bei uns daher öfter auf den Tisch.

---

## Apfelmus

Gutes kann so einfach sein! Das beweist Apfelmus. Fruchtig und leicht ist es die perfekte Begleitung zu Pfannkuchen, Reibekuchen, Kaiserschmarrn & Co. In nur zwanzig Minuten kannst du es ganz einfach selber machen. Ich hole mir zu Erntezeit gerne gleich ein paar Kästen Bio-Äpfel und koche Apfelmus auf Vorrat ein.

---

## Apfelkompott

Ein fruchtiges Apfelkompott braucht nicht mehr als zwei Zutaten: Reife Äpfel und etwas Vanillezucker. Beides in einen Topf und in nur einer Vierrunde hast du hausgemachtes Apfelkompott wie von Oma. Schüttel' schon mal den Apfelbaum, dann kann es losgehen.

---

# Sauerkraut

Sauerkraut ist die vielleicht deutscheste Beilage überhaupt. Deftig und trotzdem fein im Geschmack, passt es perfekt zu Kartoffelgerichten wie Klößen, Semmelknödeln, Kartoffelstampf, Salzkartoffeln und Kartoffelpüree. Seinen delikaten Geschmack erhält eingelegtes Weinsauerkraut dabei durch Gewürze wie Piment, Wacholderbeeren und Lorbeeren. Für die fruchtige Note hingegen sorgen Äpfel.