

Kummers süße Verführungen



Britta Kummer

INHALTSVERZEICHNIS

Dieses Kochbuch hat keine Fotos zu den einzelnen Gerichten. Ebenso gibt es keine Nährwertangaben, da diese auf fast allen Lebensmitteln angegeben sind.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit.

Vorwort

Waffeln

Haferflocken-Waffeln

Mandel-Waffeln

Dinkel-Quark-Waffeln

Butter-Vanille-Waffeln

Mais-Waffeln

Puderzucker-Waffeln

Zimt-Waffeln

Waffeln mit Pflaumenkompott

Weihnachtswaffeln

Pfannkuchen

Quark-Apfelmus-Pfannkuchen

Haferflockenpfannkuchen mit Zimt und Zucker

Bananen-Pfannkuchen

Apfel-Pfannkuchen

Blaubeer-Pfannkuchen

Preiselbeer-Pfannkuchen

Birnen-Grieß-Pfannkuchen

Nuss-Nougat-Pfannkuchen
Pfannkuchen mit Ahornsirup
Honig-Schoko-Pfannkuchen
Pfannkuchen-Röllchen
Crêpes
Fingerfood
Aprikosen-Nuss-Bällchen
Honig-Riegel
Schoko-Walnüsse
Müsli-Bällchen
Karamell-Smacks
Rosinen-Kokos-Kugeln
Schoko-Erdbeeren
Aufläufe
Himbeer-Auflauf
Aprikosen-Grieß-Auflauf
Blaubeer-Auflauf
Birnen-Auflauf
Bananen-Schoko-Auflauf
Erdbeer-Kokos-Auflauf
Milchreis-Auflauf
Dessert
Weintrauben-Dessert
Himbeer-Quark-Dessert
Joghurt-Walnuss-Dessert
Johannisbeer-Joghurt-Dessert
Kiwi-Chiapudding
Pfirsich-Amaranth-Dessert
Schoko-Dessert

Amarettini-Mascarpone-Dessert
Knusper-Quark
Marmelade
Apfel-Möhre
Sauerkirsche-Erdbeere
Pflaume-Preiselbeere-Zimt
Grapefruit-Granatapfelkerne
Süßkirsche-Anis
Erdbeere-Pfirsich-Aprikose
Heidelbeere-Apfelmus
Pflaume-Ananas
Süßkirsche-Kürbis
Sauerkirsche-Preiselbeere-Zimt
Himbeere-Marzipan
Granatapfelkerne-Ananas-Zimt
Sauerkirsche-Aprikose
Pflaume-Lebkuchengewürz-Zimt
Kiwi-Erdbeere-Pfefferminze
Zuckerarm
Joghurt-Himbeer-Dessert
Erdbeer-Dessert
Heidelbeer-Haferflocken-Dessert
Quinoa-Birnen-Dessert
Erdbeerquark mit Sojaflocken
Warme Bananen-Pistazien-Bällchen
Apfel-Küchlein
Beeren-Baguette
Bananen-Plätzchen
Apfmus-Haferflocken-Plätzchen

Honig-Plätzchen

Mandarin-Orangen-Muffins

Apfelmus-Muffins

Rezeptidee

Autorenprofil

Danke

Vorwort

Sie mögen es süß und sind ständig auf der Suche nach neuen Rezepten? Dann sind „Kummers süße Verführungen“ genau richtig für Sie. Hier kommen große und kleine Schleckermäulchen voll auf ihre Kosten.

Und auch die, die aus was für Gründen auch immer darauf achten, nicht so viel Industriezucker/raffinierten Zucker zu sich zu nehmen, finden schmackhafte Rezepte, die ihren Reiz haben und einfach nur himmlisch lecker sind.

Kummers wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!



Waffeln

Waffeln sind sehr beliebt. Es gibt sie in zahlreichen Formen. Sie sind nicht schwer zuzubereiten und schmecken immer. Für die Herstellung des Teiges gibt es ebenso zahlreiche Varianten. Hier entscheidet der persönliche Geschmack. Sogar ohne Mehl lassen sich diese Köstlichkeiten zubereiten, was dem Geschmack aber nicht schadet. Und beim Belag sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.



Haferflocken-Waffeln

Zutaten:

- 3 Bananen
- 150 g Haferflocken
- 250 ml Soja-Vanillemilch
- 1 EL Ahornsirup

Zubereitung:

Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Dann zusammen mit den Haferflocken, Soja-Vanillemilch und Ahornsirup zu einem Teig verrühren.

Die Waffeln nach und nach in einem heißen, gefetteten Waffeleisen goldbraun backen. Vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen.

Mandel-Waffeln

Zutaten:

- 3 Eier
- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 100 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Butter und Zucker schaumig rühren. Speisestärke, Backpulver und Mandeln mischen und mit dem Eigelb zu einem Teig verrühren. Dann das Eiweiß vorsichtig unterheben.

Die Waffeln nach und nach in einem heißen, gefetteten Waffeleisen goldbraun backen. Vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen.

Dinkel-Quark-Waffeln

Zutaten:

- 150 g Dinkelmehl
- 100 g Magerquark
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 80 ml Milch
- 3 EL Puderzucker

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß mit Salz steifschlagen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren.

Dinkelmehl, Magerquark, Vanillezucker und Milch mit dem Eigelb zu einem Teig verrühren. Dann das Eiweiß vorsichtig unterheben.

Die Waffeln nach und nach in einem heißen, gefetteten Waffeleisen goldbraun backen. Vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.