

11 Low Carb Desserts zum Dahinschmelzen



Weniger ist bekanntlich manchmal mehr! Unsere lieben Foodblogger haben diese Woche ihre verführerischsten Low Carb Dessert-Rezepte für dich herausgesucht. Denn mal ganz ehrlich: Ist es draußen so richtig grau und kalt, tut so ein süßer Genussmoment einfach der Seele gut – umso besser, wenn du dabei kein schlechtes Gewissen haben musst.

Peanutbutter Protein Popsicles

Erdnuss und Schokolade – ein echt köstliches Dreamteam. Die Peanut Butter Popsicles von Denise sind ein leckerer Hingucker und stecken voller gesunder Proteine. Nicht nur für Fitness-Foodies ein tolles Dessert! [Zum Rezept](#)



[Peanutbutter Protein Popsicles](#) © Renée Schuster | Foodlovin

Veganer Cheesecake mit Kirschen

Vera hat für dich ein mindestens genauso leckeres wie simples Rezept für vegane Cheesecake-Schnitten mit Kirschen, das ohne Backen und ganz ohne Zucker auskommt. Ein fruchtig-bunter Seelenschmeichler für die dunkle Jahreszeit, den du unbedingt ausprobieren solltest! [Zum Rezept](#)

11 Low Carb Desserts zum Dahinschmelzen



[Veganer Cheesecake mit Kirschen](#) © Vera Wohlleben | Nicest Things

Schoko-Avocado-Mousse

Die Foodistas haben ein Rezept für himmlische Schoko-Avocado-Mousse für dich entwickelt, das du blitzschnell auf Basis von Avocados, Kakao und Honig zubereiten kannst. Ideal für den kleinen Genuss nach Feierabend!

[Zum Rezept](#)



[Schoko Avocado Mousse](#) © Foodistas

Zitrusfrüchte auf Vanille-Chia-Pudding

Zitrusfrüchte stecken voller Vitamin C und stärken gerade bei nasskaltem Novemberwetter deine Abwehrkräfte. Dieses fruchtig-bunte Rezept von Dani und Michael macht schon beim Hinschauen fit und lädt zu gesundem Schlemmen ein. [Zum Rezept](#)

11 Low Carb Desserts zum Dahinschmelzen



Zitrusfrüchte auf Vanille-Chia Pudding © Daniela Becker
| Flowers on my Plate

Haselnusscreme mit Knusperstreuseln

Dich hat der Novemberblues gepackt? Mach dir nichts draus - mach lieber diese süß-krokante Haselnusscreme von Hannah nach! Dieses wunderbare Dessert auf Kokosmilchbasis wird dir sicher wieder ein Lächeln auf die Lippen zaubern. [Zum Rezept](#)



Haselnusscreme mit Knusperstreuseln © Hannah-Lena
Leiser | Schokoladenpfeffer

Kokos-Vanille-Chia-Pudding

Einen Hauch Urlaubsfeeling bringt dir Corinnas unkompliziertes Pudding-Rezept auf den Tisch. Träum von weißen Sandstränden und Palmen, während du dieses schmackhafte Dessert auf Grundlage von Kokosmilch und gesunden Chiasamen genießt. [Zum Rezept](#)



Kokos Vanille Chia Pudding © Corinna Frei |
Schüsselglück

Süßes Omelette mit Beersauce

Inspiriert vom Buch *Polska – Die neue polnische Küche* hat Jessica diese fluffige Omelette mit süßer Beersauce für dich ausprobiert. Ihr Rezept eignet sich toll als Nachtisch oder als köstlicher Start in den Tag zum Frühstück. [Zum Rezept](#)

11 Low Carb Desserts zum Dahinschmelzen



Süßes Omelette mit Beerenauce © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Himbeer-Kokos-Chia-Pudding

Wir können einfach nicht genug von leckerem Chia-Pudding bekommen! Dani und Michael auch nicht, deshalb haben sie noch eine weitere Variante dieser cremig-leichten Köstlichkeit für dich. [Zum Rezept](#)



Himbeer-Kokos-Chia-Pudding © Daniela Becker | Flowers on my Plate

Birnen in Rotwein an Kokoseis

Annes Rezept braucht etwas mehr Vorbereitungszeit, aber das Warten lohnt sich: Das süße Birnenaroma wird ideal durch den Geschmack eines fruchtigen Rotweins ergänzt. Als wäre das nicht genug, gibt es dazu eine lecker-leichte Kokos-Bananen-Eiscreme. [Zum Rezept](#)

11 Low Carb Desserts zum Dahinschmelzen



Birnen in Rotwein an Kokoseis © Anne Pöll | Mangold & Muskat

No-Carb Haselnusskuchen mit No-Sugar Sugar
Kuchen ohne Kohlenhydrate und ohne Zucker? Klingt zu schön, um wahr zu sein. Ist es aber! Tina ersetzt dafür das übliche Mehl durch gemahlene Nüsse und den Zucker durch Stevia. Daraus entsteht ein nussig-schmackhafter Kuchen, der perfekt in die Vorweihnachtszeit passt. [Zum Rezept](#)



No-Carb Haselnusskuchen © Tina Kollmann | Food und Co

Low Carb Zucchinibrownies

Der Schokoladengott hat uns dieses himmlische Vergnügen beschert: Saftige Brownies, die ohne Zucker und Mehl, dafür mit kalorienarmem Xylit und gesunden Zucchini im Handumdrehen zubereitet werden. [Zum Rezept](#)



Low Carb Zucchini Brownies