

Mai-Liebe hoch 10! Die spannendsten Rezepte des Monats



Alles neu macht der Mai! Und das heißt: Die Karten werden neu gemischt und unsere Top 10 der Mai Rezepte sind wieder vollgespickt mit einer herrlichen Köstlichkeit nach der anderen. Foodblogger und Foodies auf Instagram hatten selbstverständlich auch im Wonnemonat ein buntes Potpourri an süßen und herzhaften Kreationen parat. Wir haben uns die Rosinen herausgepickt und unsere persönlichen Mai-Charts zusammengestellt.

Bei Sommertorten mit Schuss und Ruckzuck-Veggi-Burgern können wir einfach nicht nein sagen ...

Blätterteigtarte mit geschmorten Tomaten und Ziegenkäse

Die Zutatenliste ist zwar kurz, aber Marsha weiß eben, wie man aus wenig das Maximum an Aroma herauskitzelt. Und zwar kommen die Tomaten nicht einfach so auf den knusprigen Teig, sondern dürfen zusammen mit Zucker und Zwiebeln ein wenig schmoren. So werden sie extra saftig und extra aromatisch. Würziger Ziegenkäse setzt dem Ganzen geschmacklich noch die Krone auf. [Zum Rezept](#)



[Blätterteigtarte mit geschmorten Tomaten und Ziegenkäse](#) © Marsha Silenzi | Eine Prise Lecker

Macarons mit Kaffeeganache

Was Süßes zum Kaffee? Das kannst du jetzt einfach in einem Rutsch abhaken. Back dir dazu einfach Jennifers kleine, feine Macarons mit leicht herber Kaffeeganache. Und nein, keine Angst. Jennifers Macarons kommen mit Gelinggarantie und Step-by-Step-Anleitung. Da kann beim Backen der kleinen französischen Süßigkeit gar nichts schiefgehen. [Zum Rezept](#)

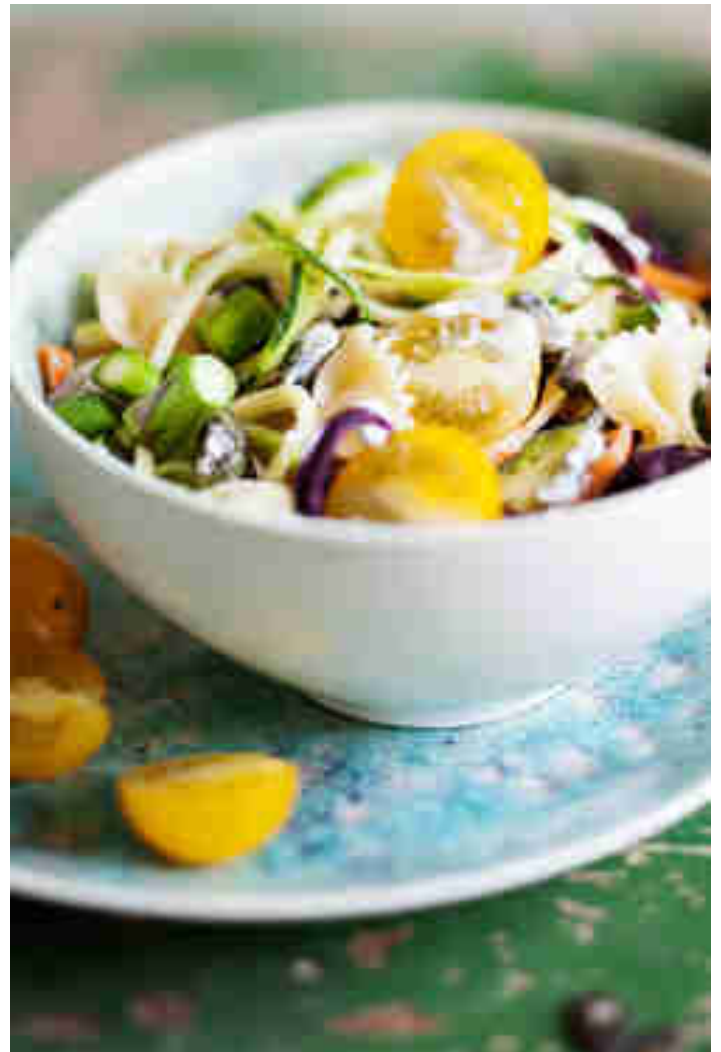
Mai-Liebe hoch 10! Die spannendsten Rezepte des Monats



Macarons mit Kaffeeganache © Jennifer Mönchemeier | Monsieurmuffin

Bunter Gemüse-Nudel-Salat mit Gewürzquark

Frisch, knackig, leicht – wenn Sabrinas Salat nicht nach Sommer aussieht! Und auch so schmeckt. Bunt und gesund wird's dank gelber und violetter Karotten, Zucchini, grünem Spargel und gelben Tomaten. Dazu gesellen sich als Sattmacher-Einlage noch Nudeln und kleine Kürbiskerne. Und für den Pepp im Salat sorgt cremiger Gewürzquark. [Zum Rezept](#)



Bunter Gemüse-Nudel-Salat © Sabrina Sue Daniels | Sabrina Sue – In Love with Food

Erdbeer-Mojito-Torte

Hol schon mal deinen Cocktailshaker raus, bei dieser Tortenkreation hat heißer Kaffee erstmal Pause. Dazu darfst du dir gepflegt einen spritzigen Cocktail gönnen. Passend zur Torte mit weißem Rum oder prickelndem Prosecco. Denn die zwei stecken in der herrlich-frischen Minz-Limetten-Creme und der süßen Erdbeerglasur. Als Boden für diese Tortenschönheit dienen übrigens ganz simpel Löffelbiskuits und Butter. [Zum Rezept](#)

Mai-Liebe hoch 10! Die spannendsten Rezepte des Monats



Erdbeer-Mojito-Torte © Jasmin Krause | KüchenDeern



Schneller Naan Burger © Sabrina Speck | Ina Is(s)t

Schneller Naan Burger mit Erbsenpatty

Mit dem labberigen Cheeseburger aus dem Fast Food Restaurant hat Inas Burger nichts zu tun. Er ist zwar schnell gemacht, aber hier kommt volle Würzpower auf den Teller. Während das selbstgemachte Naanbrot in der Pfanne backt, garen die Patties aus Erbsen, Koriander, Zimt und grüner Currypaste gemütlich im Ofen. Für noch mehr Wumms sorgt die selbstgemachte Currysauce mit Chili und zweierlei Curry. [Zum Rezept](#)

Warmer Tomatensalat mit Feta

Nicht kalt, sondern warm kommt der Salat auf den Tisch. Und das ist auch gut so. Denn das Tomatenallerlei darf gute 25 Minuten im Ofen garen und so sein volles Aroma entfalten. Zu den Tomaten gesellen sich außerdem Feta, Oliven, Basilikum, Zitrone und XL-Brotwürfel. Die perfekte Mahlzeit für warme Sommertage. [Zum Rezept](#)

Mai-Liebe hoch 10! Die spannendsten Rezepte des Monats



Warmer Tomatensalat mit Feta © Malte Adrian | Maltes kitchen

Eiscreme mit gebackenen Blaubeeren

Weich und mit ganzem Aroma – so dürfen die Blaubeeren bei Andrea erst ins Eis. Und wie schafft sie das? Indem sie die Beeren einfach 25 Minuten im Backofen weich gart. Erst dann dürfen sie sich unter die süße Vanille-Sahne-Masse mischen und zu einem grandiosen Eis gefrieren. Der Aufwand lohnt sich – kein Eis schmeckt so gut wie selbstgemachtes! [Zum Rezept](#)



Eiscreme mit gebackenen Blaubeeren © Andrea Natschke | Zimtkeks und Apfeltarte

Die schönsten Rezepte von Freunden & Followern

In den Foodblogger-Küchen wurde wieder fleißig gewerkelt. Aber auch auf Instagram gab es einiges zu entdecken. Freunde und Follower haben sich zu unserem Entzücken nicht nur unsere Mai Rezepte vorgenommen, sondern auch wieder mit unserem Hashtag versehen.

Falls du Lust hast, ebenfalls im Magazin in unseren Lieblingen des Monats oder bei Instagram gefeared zu werden, so einfach geht's: eines unserer Rezepte nachkochen/-backen, bei Instagram posten, mit dem Springlane-Hashtag versehen und schon sind wir glücklich!



Diese zwei Instagram-Foodies haben unsere Herzen diesen Monat besonders hoch schlagen lassen:

Mai-Liebe hoch 10! Die spannendsten Rezepte des Monats

Warmer Fenchel-Linsen-Salat mit Halloumi

(dancing_will_o_wisp)

[Das Rezept zum Nachlesen](#)

Erdnuss-Karamell-Schokoriegel aka Snickers

(sieliebtleblacht)

[Das Rezept zum Nachlesen](#)