

21 sommerliche Kirschrezepte zum Naschen



21 Sommerrezepte

MIT KIRSCHEN

Sobald die ersten Kirschbäume Blüten tragen, können wir es kaum erwarten. Und dann ist es endlich die - die Kirschezeit! Dunkelrot und saftig hängen die kleinen Schätzchen zwischen den grünen Blättern und erzählen uns schon von Weitem von unendlich süßen Genüssen. Unsere Foodblogger haben dieses Mal fleißig zu den Eimern gegriffen und die schönsten Exemplare gepflückt. Was dabei herauskam? Gleich 21 wunderbare Kirschrezepte zum Verlieben!

Kirsch-Galette

Knuspriger Mürbeteig und ganz, ganz viele Kirschen - fertig ist die feine Sommer-Galette. Während sich der Teig im Kühlschrank eine Abkühlung verschafft, kann man in aller Ruhe die Kirschen entkernen, mit Kirschkernen versteht sich! Und so geht alles ganz leicht und

ratzfat. [Zum Rezept](#)



[Kirsch-Galette](#) © Anastasia Franik | Sia's Soulfood

Kirsch-Amaretti-Dessert mit Kirsch-Curd

Hier machen es sich die Fröchtchen gleich zweifach gemütlich: im selbstgemachten Curd und pur auf dem knusprigen Amaretti-Boden. Dazu gibt's noch eine herrliche Mascarpone-Frischkäse-Creme. Na, wer kann dem Dessert noch widerstehen? [Zum Rezept](#)

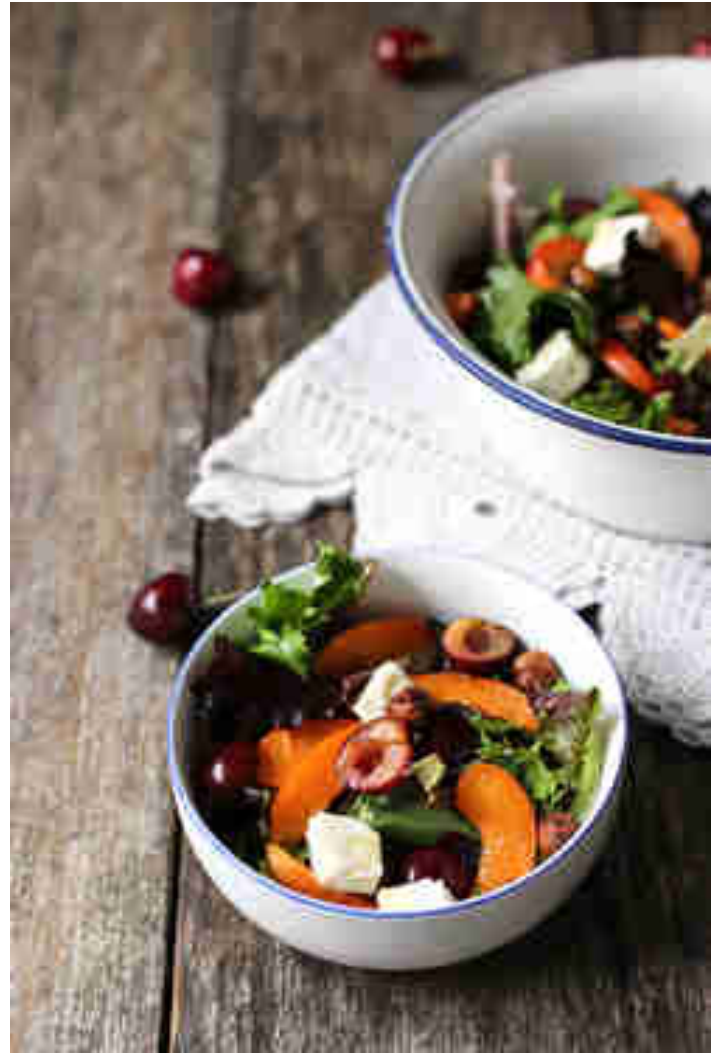
21 sommerliche Kirschrezepte zum Naschen



Kirsch-Amaretti-Dessert © Andrea Natschke | Zimtkeks und Apfeltarte

Sommersalat mit Süßkirschen, Aprikosen, Feta und Haselnüssen

Kirschen mit Blattsalat, das gibt's nicht oft. Sollte es aber öfter geben. Erst recht wenn dann noch weitere köstliche Zutaten wie Kokosblütenvinaigrette, Aprikosen, geröstete Haselnüsse, Chili und Feta ihren Weg in die Salatschüssel finden. [Zum Rezept](#)



Sommersalat mit Süßkirschen © Anne Philipp | A cake a day

Feuerwehrtorte mit Sauerkirschfüllung

Der Kuchen könnte süchtig machen. Nachbacken also auf eigene Gefahr. Warum? Weil die Kombination aus knusprigem Mürbeteig, saftiger Sauerkirschfüllung und Nussstreuseln getoppt von einer Sahnehaube mit Schokostreuseln einen in pure Verzückung versetzt. [Zum Rezept](#)

21 sommerliche Kirschrezepte zum Naschen



Feuerwehrtorte mit Sauerkirschfüllung © Christine Garcia Urbina | Trickytine

Kirsch-Quark-Pfannkuchlein

Saftig geht's gleich weiter. Nämlich mit fluffigen Quark-Pfannkuchen im Miniformat mit einem ordentlich beschwipsten Kirschkompott. Für die kinderfreundliche Variante lassen sich Portwein und Kirschwasser einfach durch Kirschsafft ersetzen. [Zum Rezept](#)



Kirsch-Quark-Pfannkuchlein © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Kirsch-Mascarpone-Torte

Bei Yvones Torte möchte man es sich direkt an der sonntäglichen Kaffeetafel gemütlich machen. Schoko-Haselnuss-Boden, Vanille-Quark-Mascarpone-Creme und obendrauf viele, viele Kirschen. Klingt nach einem neuen Dauerfavorit der Kirschrezepte. [Zum Rezept](#)

21 sommerliche Kirschrezepte zum Naschen



Kirsch-Mascarpone-Torte © Yvonne Erfurth |
Experimente aus meiner Küche

Kalorienarme Schoko-Kirsch-Muffins

Butter oder Öl? Lassen wir einfach weg. Stattdessen gibt's griechischen Joghurt und Apfelmus, ja, und natürlich Kirschen. Das Ergebnis sind die saftigsten Muffins der Welt. [Zum Rezept](#)



Kalorienarme Schoko-Kirsch-Muffins

Donauwelle

Nicht umsonst ein Klassiker, wenn es im Kirschrezepte geht. Mara hat der Donauwelle aber ein kleines Update gegeben. Statt mit mächtiger Buttercreme hat sie die Kuchenschnitten mit Vanillepudding verfeinert. Perfekt für heiße Sommertage. [Zum Rezept](#)

21 sommerliche Kirschrezepte zum Naschen



Donauwelle © Tamara Staab | Maras Wunderland

Veganer Milchreis mit Mandelmilch und heißen Kirschen

Milchreis mit heißen Kirschen – in diesem Rezept erfährt der Klassiker von Omas Kaffeetafel ein Mandelmilch-Make-Over, das ihn für den veganen Meal-Prep-Alltag qualifiziert.

Auf Pflanzenmilchbasis und ohne zusätzlichen raffinierten Zucker gelingt dir veganer Milchreis genauso cremig wie das allseits beliebte Original. Dennoch liegt es deutlich leichter im Magen und eignet sich so bestens als süßes Frühstück. Zum Rezept



Veganer Milchreis mit Mandelmilch und heißen Kirschen

Kirsch-Bananen-Muffins

Diesmal nicht zum Schlürfen, aber wahrscheinlich genauso schnell verputzt. Die kleinen KiBa-Küchlein machen schon beim Anblick Lust aufs nächste Sommerfest! Zum Rezept

21 sommerliche Kirschrezepte zum Naschen



Kirsch-Bananen-Muffins © Simone Filipowsky | S-Küche

Kirsch-Tarte mit rosa Pfeffer

Pfeffer im Kuchen? Oh ja! Denn rosa Pfeffer ist tatsächlich gar nicht so scharf und verleiht dem Teig eine leicht bittersüße Fruchtnote. Und das schmeckt wunderbar zu... Kirschen! [Zum Rezept](#)



Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Kirsch-Tarte mit rosa Pfeffer © Monika Hinnemann | Süße Zaubereien

Pie mit Kirsch-Blaubeer-Füllung

Von der französischen Tarte zum American Pie mit fruchtiger Füllung aus Kirschen und Blaubeeren. Und die Früchtchen haben wieder einen sitzen. Vorm Backen haben sie nämlich ein Bad in Whisky genommen. [Zum Rezept](#)



Pie mit Kirsch-Blaubeer-Füllung © Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

Kirsch-Scones

Und wenn wir gerade schon auf großer Reise rund um Kirschrezepte sind, können wir auch ja auch noch bei den Briten vorbeischaun. Zum Nachmittagstee gönnen wir uns köstliche Kirsch-Scones umhüllt von Zucker und Mandeln. [Zum Rezept](#)

21 sommerliche Kirschrezepte zum Naschen



Kirsch-Scones © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Mandel-Kirsch-Muffins

Kuchen im Kleinformat sind einfach eine wunderbare Erfindung. So kann man die süßen Mandel-Kirsch-Muffins (mit selbstgemachtem Mandelmark) auch to go genießen. Was gibt es Besseres? [Zum Rezept](#)



Mandel-Kirsch-Muffins © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Kirschkuchen

Auf den ersten Blick nicht zu erkennen, aber hier steckt ganz viel Geschmack im Kuchen. Verfeinert mit Schokolade, Zimt, Piment und Vanille liefern die roten Früchtchen eine außerordentlich gute Vorstellung ab. [Zum Rezept](#)

21 sommerliche Kirschrezepte zum Naschen



Kirschkuchen © Irina Lauterbach | lecker macht laune

Cherry Ginger Ketchup

Roter Ketchup, keine Überraschung. Dass die Farbe ausschließlich von den Kirschen stammt, jedoch schon. In Kombination mit roten Zwiebeln, Grapefruit, Ingwer, Rotweinessig, braunem Zucker, Salz und Pfeffer wird aus dem Obst ein raffinierter Sommer-Ketchup, der beim Grillen ebenso zu allem passt wie der Klassiker. [Zum Rezept](#)



Cherry Ginger Ketchup © Foodistas

Versunkener Kirschkuchen

Auch wenn sie sich bei Kajas nicht gleich auf dem Präsentierteller zeigen, auch hier macht das kleine Obst eine äußerst gute Figur. Und zwar eingebettet in saftigem Mandelteig. [Zum Rezept](#)



21 sommerliche Kirschrezepte zum Naschen

Versunkener Kirschkuchen © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Kirsch-Scones-Schnecken

Da sind sie ja wieder, die Scones. Nur diesmal zusammengerollt in Schneckenform. Übrigens auch herrlich zum Frühstück mit einer dampfenden Tasse Kaffee oder Latte Macchiato. [Zum Rezept](#)



Kirsch-Scones-Schnecken © Maja Nett | Moey's kitchen

Kirsch-Brownies

Erst ein Stück, dann noch eins und noch eins... von den Brownies kann man einfach nicht die Finger lassen. So saftig, gleichzeitig so fluffig. Gut, dass sie schnell gebacken sind. So ist immer sofort für Nachschub gesorgt. [Zum Rezept](#)



Kirsch-Brownies

Veganer Mandel-Kirsch-Kuchen

Mandeln und Kirschen sind einfach eine verheißungsvoll gute Kombination. Deswegen gibt's bei Eva beides im Teig und auch obendrauf. Doppelt hält eben besser. Und es schmeckt halt so gut! [Zum Rezept](#)



Veganer Mandel-Kirsch-Kuchen © Eva Fischer | Foodtastic

No Bake Cheesecake mit frischen Kirschen

Zum Schluss gibt's noch einen kalten Kuchentraum für die ganz heißen Tage - nämlich ganz ohne Backen. Damit auch garantiert alles schön in Form bleibt, den cremigen Cheesecake mit Keksboden einfach über Nacht in den Kühlschrank stellen. [Zum Rezept](#)

21 sommerliche Kirschrezepte zum Naschen



No Bake Cheesecake © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein