

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage

Kaffee, Kuchen, Kerzenschein

33 ADVENTSKUCHEN



Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... die gemütlichste Zeit des Jahres hat Einzug gehalten. Draußen ist es dunkel und kalt, drinnen muckelig warm. Mach's dir mit deinen Lieben noch ein bisschen schöner und verwöhn sie mit würzigen und süßen Adventskuchen. Was du brauchst? Ganz viel Schokolade, Marzipan, Spekulatius, Glühwein und diese 33 Rezepte. Zück am besten schon mal deine Einkaufsliste fürs Wochenende.

Dominosteintorte

So ein kleines Dominosteinchen ist ja schön und gut, aber mit einem Happs ist das verputzt. Dabei kannst du viel länger etwas von dem schokoladig-fruchtigen Genuss haben. Wenn du dir eine große Dominosteintorte backst. Mit dreifachem Boden, süßer Füllung und knackiger Schokoglasur. [Zum Rezept](#)



Dominosteintorte © Jasmin Krause | KüchenDeern

Glühwein-Cheesecake

Ein Schlückchen zum Trinken und ein Schlückchen für den Adventskuchen. Na gut, vielleicht sind es auch zwei oder drei ... denn erst so glänzt er mit kräftiger weihnachtsroter Glasur und würzigem Aroma. Darunter verbirgt sich cremigster Cheesecake und ein knuspriger Keksboden mit Lebkuchennote. [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



Glühwein-Cheesecake © Jennifer Mönchmeier | Monsieurmuffin

Beschwipste Birnen-Kokos-Torte

Im Dezember darfst du es ruhig mal krachen lassen. Auch auf der Tortenplatte. Und so gibt's bei Sabrina drei Kuchenstockwerke hoch Weihnachtsfeeling pur. Mit fluffigem Schokoladenkuchen, cremiger Kokos-Sahne-Füllung, süßem Birnenmus mit Schuss und Sesam-Mandel-Krokant. Einfach grandios. [Zum Rezept](#)



Birnen-Kokos-Torte © Sabrina Sue Daniels | Sabrina Sue - In Love with Food

Marzipankuchen mit Cranberries

Bei Simone gibt es zum winterlichen Kaffee einen Adventskuchen, der auch spontanen Gästebesuch staunen lässt. Die Basis: Fluffiger Kuchen mit süßer Mandelnote und frischen Cranberries, darüber eine Schokoladen-Sahne-Glasur. Getoppt wird diese Kuchenherrlichkeit noch von Cranberries im knusprigen Zuckermantel. [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



Marzipankuchen mit Cranberries © Simone Filipowsky | S-Küche

Brownie-Torte

Ein kleines Stückchen Brownie ist dir zu wenig? Dann back ihn einfach im XL-Format. Damit nicht genug. Topp das Ganze noch mit einer Mousse mit doppelt Schokolade und knallroten Granatapfelkernen. Deine Geschmacksknospen werden Freudentänze veranstalten. [Zum Rezept](#)



Brownie-Torte © Christine Garcia Urbina | trickytine

Glühwein-Schokoladen-Guglhupf

Sandra weiß, wie man einen Weihnachtsaromen-Rundumschlag mit nur einem einzigen Kuchen hinbekommt. Man nehme Spekulatius, Schokolade, Rotwein plus Glühweingewürze wie Zimt, Gewürznelken und Sternanis und verrühre alles zu einem Kuchenteig. In den Ofen damit und schon duftet deine Küche nach Weihnachtsmarkt. [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



Glühwein-Schokoladen-Guglhupf © Sandra Cetin | Hase im Glück

Maronen-Schokoladen-Kuchen

Einmal alles zusammengerührt, im Ofen gebacken und schon stehst du an deinem eigenen duftenden Maronenstand. Nur dass sich die Esskastanien in luftigem Kuchenteig verstecken. Es kommt aber noch besser: Elles Adventskuchen kommt ganz ohne Mehl aus - für süßen Kuchengenuss auch bei Glutenunverträglichkeit. [Zum Rezept](#)



Maronen-Schokoladen-Kuchen © Elle Teuscher | Elle Republic

Kalter Hund mit Spekulatius

Kalter Hund geht immer. Wie das eben so ist bei Klassikern. In der Weihnachtszeit kannst du deinen kalten Kuchen aber noch ein wenig aufmotzen. Mit einer knusprigen Keksfüllung aus Spekulatius und einem Topping aus gebrannten Zimt-Mandeln. [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



Kalter Hund mit Spekulatius © Nastasja Schmahl |
Lirumlarumlöffelstiel

Spekulatiustorte

Dein Adventskaffee braucht mehr Glamour. Wie das geht, zeigt dir Jennifer. Du brauchst fluffigsten Kuchenboden, würzig-fruchtige Punschmarmelade mit Kirsch, Orange, Zimt und Nelken und ein cremiges Frosting mit feiner Spekulatiusnote. Das alles aufgetürmt mal 3, ummantelt von schneeweißem Fondant und schon hast du eine Torte Deluxe. [Zum Rezept](#)



Spekulatiustorte © Jennifer Mönchmeier |
Monsieurmuffin

Rotweinkuchen im Glas

Im Backstübchen gibt es keinen Futterneid - hier wird gerecht geteilt. Einen Adventskuchen für Mama, einen Adventskuchen für Oma und einen für die Schwester. Jeder bekommt sein eigenes Glas Rotweinkuchen mit süßer Birne und Zimtsahne. [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



Rotweinkuchen im Glas © Backstübchen

Apfel-Tarte

08/15-Apfelkuchen kannst du das ganze Jahr über backen. Zur Adventszeit darf der Apfel ruhig zeigen, was er hat. Und zwar als riesengroße Apfelblüte auf einem weichen Bett aus Vanillepudding und Knusper-Mürbeteig. [Zum Rezept](#)



Apfel-Tarte © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Linzer Torte

Wenn die Tage kürzer werden, wird es endlich wieder Zeit für Linzer Torte. Ein Winterklassiker par excellence. Dunkler Mürbeteig mit Zimt und Nelken und eine überfruchtige Füllung aus Johannisbeermarmelade verführen deinen Kuchengaumen. [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



Linzer Torte © Christine Garcia Urbina | trickytine

Orangen-Guglhupf

Was braucht ein Kuchen, um als Adventskuchen durchzugehen? Schokolade, Nüsse, Marzipan, Zimt, Vanille und eine feine Fruchtnote. Bei Andreas' Guglhupf ist alles dabei. Dann kann der nächste Adventssonntag ja kommen. [Zum Rezept](#)



Orangen-Guglhupf © Andrea Natschke | Zimtkeks und Apfeltarte

Zimt-Brownies

Glücklich sein geht so einfach. Man braucht nur ein großes Blech saftiger, schokoladiger Brownies. Wenn sie dann auch noch mit Zimt verfeinert und einer Schokoladenglasur getoppt sind, dann bist du im Brownie-Weihnachts-Himmel. [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



Zimt-Brownies © Ela | Transglobal Pan Party

Weihnachtlicher Lebkuchen-Guglhupf

Marias Kuchen braucht nicht viel Chichi, um voll und ganz zu überzeugen. Zimt, Nelken, Kardamom, Lebkuchengewürz und Orangenschale sorgen für eine weihnachtliche Aromenkomposition vom Allerfeinsten. Noch Mehl, Zucker und Eier dazu und schon hast du einen Adventskuchen, der Groß und Klein begeistert. [Zum Rezept](#)



Weihnachtlicher Lebkuchen-Guglhupf © Maria Panzer | Marylicious

Schokoladen-Käsekuchen mit Whisky

Karins Kuchen hat einen kleinen Schwips. Aber wirklich nur einen kleinen - dank würzigem Whisky. Der versteckt sich im süßen Schokoladenteig. Eine Käsekuchenfüllung hat sich auch noch in die Backform geschlichen und sorgt für die cremige Note im Kuchen. Unser Fazit: Unbedingt nachbacken! [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



Schokoladen-Käsekuchen mit Whisky © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Apfel-Scones mit Kardamom-Sahne

Bei Danielas und Michaels Scones kannst du das Kuchenmesser in der Schublade lassen. Die Kuchenecken kommen bereits ordentlich portioniert aus dem Backofen. Knuspriger Teig umhüllt saftige Apfelstückchen. Und wer nicht auf seinen kleinen Klecks Sahne zum Kuchen verzichten kann, für den haben die beiden etwas Besonderes vorbereitet: Schlagsahne mit Kardamom, Ahornsirup und Orange. [Zum Rezept](#)



Apfel-Scones mit Kardamom-Sahne © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Birnen-Cheesecake

Bei Stefanie gibt es Cheesecake mal anders. Mit einer Füllung aus Frischkäse, Williamslikör und Vanille. Darunter verstecken sich beschwipste Birnen mit Thymian. Auf der Füllung haben es sich karamellisierte Walnüsse gemütlich gemacht. Knusprig, cremig, fruchtig - hier kommt alles zusammen. [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



Birnen-Cheesecake © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Baumkuchen im Marzipanmantel

Baumkuchen ist Schicht für Schicht ein Genuss. Und der Klassiker schlechthin zur Weihnachtszeit. Bei Sonja gibt's ihn aber in der Deluxe-Version mit einer Hülle aus Aprikosenmarmelade, Marzipan und Schokoladenlasur. Lecker! [Zum Rezept](#)



Baumkuchen im Marzipanmantel © Sonja Zug | Zaubershaftes Küchenvergnügen

Adventskuchen mit Schokolade und Maronentopping

Falls du noch nicht in Weihnachtsstimmung bist - ein Bissen von Noras Gewürzkuchentraum und du schwebst im Adventshimmel. Zimt, Anis, Nelken, Kakao und ein Topping aus Schokolade und Maronenpüree - das ist einfach purer Kuchengenuss. [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



Adventskuchen mit Schokolade und Maronentopping © Nora Lange | all hunky dory

Cranberry-Gugl

Cranberries im Teig und Cranberries als Krönung - genauso backt man seinen Kuchen im Weihnachtsmonat Dezember. Ein wenig Schokolade darf auch noch dazu - bei Emma nicht in der herben dunklen Variante, sondern leicht und süß in Schneeweiß. Wir hätten dann jetzt gerne ein Stück bitte! [Zum Rezept](#)



Cranberry-Gugl © Emma Friedrichs | Emmas Lieblingsstücke

Spekulatiuskuchen

Knuspriger Mürbeteig, darauf eine luftig-leichte Kuchenschicht mit Spekulatius, getoppt von Zimtsahne und Spekulatiusbröseln. Klingt das verführerisch? Oh ja. Was aber noch viel besser ist: Catrins Kuchen ist frei von Gluten. [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



[Spekulatiuskuchen](#) © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Orangen-Nusskuchen

Daniela setzt in der Adventszeit auf einen Klassiker aus Omas Backbuch. Einen locker-luftigen Kuchen mit Haselnüssen und feiner Orangennote. Das i-Tüpfelchen: Der Mantel aus herber Zartbitterschokolade. [Zum Rezept](#)



[Orangen-Nusskuchen](#) © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt

Lebkuchen vom Blech

Für die große Runde! Wenn sich auch Uroma, Großcousin und Schwippschwager zum Weihnachtskaffee anmelden. Mit Maras Lebkuchenvariante im Großformat und mit knackiger Schokoladendecke bist du auch für den Besuch der Großfamilie bestens vorbereitet. [Zum Rezept](#)



[Lebkuchen vom Blech](#) © Tamara Staab | Maras Wunderland

Honigkuchen

Du magst statt Lebkuchen lieber die süßere Variante mit Honig? Kein Problem, dann schau einfach bei Jessica vorbei. Bei ihr gibt es Honigkuchen wie er im Buche steht. Mit Gewürzeallerlei, Honig, kandiertem Ingwer und Schokolade. [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



Honigkuchen © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Saftiger Haselnusskuchen

Ohne Gluten, vegan und mit viel Liebe gemacht. Der Haselnusskuchen von Nadine und Jörg glänzt mit nussigem Geschmack, einer Prise Zimtaroma und einer herben Glasur aus Zartbitterschokolade. Ei, Butter und Co. vermisst du bei keinem Bissen. [Zum Rezept](#)



Saftiger Haselnusskuchen © Nadine Horn & Jörg Meyer | eat this!

Butterstollen

Gab's bei dir schon ein Stück Stollen zum Adventstee? Nein? Dann wird es jetzt aber Zeit. Hast du erst einen Bissen vom süßen Butterstollen mit Rumrosinen probiert, bist du in Weihnachtsstimmung hoch Drei. [Zum Rezept](#)



Butterstollen

Schokoladen-Biskuitrolle

Sieht aufwendig aus, ist aber ratzfatzt gemacht. Gerade mal 8 Minuten ist der Teig im Ofen und schon kannst du dir eine schokoladige Rolle basteln, die mit süßer Füllung verführt. Und die besteht aus nur 2 Zutaten - Butter und Schokolade. Ganz nach deinem Geschmack kannst du sie noch mit Zimt, Vanille oder Espresso verfeinern. [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



Schokoladen-Biskuitrolle © Catherine | Pieces of Sugar

Nusskuchen im Glas

Kein Adventskaffee ohne Nusskuchen. Bei deiner nächsten Einladung zum Kaffeeklatsch kannst du Freunde und Verwandte überraschen - und bringst jedem seinen eigenen kleinen Kuchen im Glas mit. Mit Zimt, Nüssen, Lebkuchengewürz und Rum sorgen die Küchlein auch im Kleinformat für große Weihnachtstfreude. [Zum Rezept](#)



Nusskuchen im Glas © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

Spekulatius-Brownies

In der Adventszeit gibt es einen Star, der kleine und große Naschkatzen verzückt. Die Rede ist natürlich von Schokolade. Als heiße Schokolade zum Schlürfen, knackiger Schokoladennikolaus oder eben als saftiger Kuchen - mit Zimt, Anis, Ingwer und Piment für die Extraportion Weihnachtsfeeling. Ines hat den ultimativen Dauerbrenner für Dezembernachmittage gebacken. [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



Spekulatius-Brownies © Ines Karlin | Münchner Küche

Gingerbread Man Cupcakes

Wie dein Kuchen den ganz großen Auftritt auf der Tortenplatte hinlegt? Indem du ihn als kleine Vanille-Cupakes backst und jede Quark-Sahne-Haube mit einem knusprigen Lebkuchenmann verzierst. Sieht gut aus und schmeckt unvergleichlich gut. [Zum Rezept](#)



Gingerbread Man Cupcakes © Melanie Allhoff |
Detailliebe

Marzipan-Pistazien-Guglhupf

So saftig, so nussig, so weihnachtlich. In Catherines Guglhupf spielen Pistazien, Marzipan und Joghurt die Hauptrollen. Das Ergebnis: saftiger Kuchen, der an kleine Marzipankugeln erinnert, umhüllt von süßem Zuckerguss und gezuckerten Cranberries. [Zum Rezept](#)

Süßer die Kuchen nie schmecken! 33 Adventskuchen für gemütliche Sonntage



Marzipan-Pistazien-Guglhupf © Catherine | Pieces of Sugar

Bûche de Noël

Holz zum Essen - geht das? Klar, wenn du dir den französischen Weihnachtsklassiker schlechthin backst. Der Biskuitkuchen sieht zwar aus wie ein harter Holzstamm, ist aber butterweich. Für die einzigartige Optik der Schokoladenglasur kannst du dich ganz einfach mit einem feinen Pinsel kreativ austoben. So macht Backen Spaß! [Zum Rezept](#)



Bûche de Noël © Andrea Köhlberger | Cook and bake with Andrea