

So lecker war's im April: Unsere 10 Lieblingsrezepte des Monats



Mal scheint die Sonne, mal regnet es in Strömen – auf das Wetter ist im April kein Verlass. Auf Foodblogger und Instagram-Foodies dafür schon. Jeden Tag gibt's wieder eine Leckerei nach der anderen zu entdecken. In welche wir uns diesen Monat sofort verguckt haben? Die Wahl war nicht einfach, aber bei cremigem Eis, ausgefallenem Kuchen und einem Bier-Cocktail leuchten bei uns die Feinschmecker-Augen!

Vegane Mungobohnen-Spinat-Frittata (Veggies)

Moment Mal, vegane Frittata? Kann das was werden? Und ob. Leas Geheimnis: Eine Basis aus geschälten Mungobohnen, die zusammen mit Pflanzenmilch, Kichererbsenmehl, Öl, Kräutern und Gewürzen fein püriert werden. Daraus wird dann zusammen mit frischem Gemüse eine saftige Frittata gebacken, bei der man das Ei nicht eine Sekunde vermisst. Mungobohnen binden übrigens nicht nur ebenso gut wie Eier, sie stecken außerdem voller Proteine. [Zum Rezept](#)



[Vegane Mungobohnen-Spinat-Frittata](#) © Lea Green | Veggies

Schokoladenkuchen mit Cheesecakefüllung (Lisbeths Cupcakes & Cookies)

Da hat sich doch tatsächlich ein Käsekuchen im Guglhupf versteckt. Aber beginnen wir von außen. Denn der erste Bissen bahnt sich durch eine knackige, süße Ganache aus weißer Schokolade. Weiter geht's zu saftigem Schokoladenteig mit feiner Vollmilchschokolade, bis man schließlich auf den cremigen Käsekuchenkern trifft. Bei Karin wird ein kleiner Kuchentraum wahr. [Zum Rezept](#)

So lecker war's im April: Unsere 10 Lieblingsrezepte des Monats



Schokoladenkuchen mit Cheesecakefüllung © Karin Buhl
| Lisbeths Cupcakes & Cookies

Craft Beer Cocktail: Indian Summer (Nicky & Max)

Hier kommt das Beste vom Besten zusammen. Ein kühles Craft Beer, das nicht von der Stange ist (bei Nicky und Max sogar ein lokales Bier aus Berlin), und ein sommerlicher Cocktailmix. Gin findet seinen Weg ins Glas, genauso wie Hibiskuslikör, Grapefruitsaft und Zitronen- oder Limettensaft. Das Ergebnis ist spritzig, erfrischend und einfach nur gut. [Zum Rezept](#)



Craft-Beer-Cocktail © Nicky & Max

Zitronen-Mohn-Eis (Foodlovin)

Du brauchst 7 Zutaten. Mit diesen 7 Zutaten bereitest du dann das „cremigste, sahnigste, schmelzigste“ Eis her, so sagt Denise. Und schaut man sich das Bild zum Rezept an, dann kann man, ohne zu probieren, nur zustimmend nicken. Neben Zitronen und Mohn ist für die süße Note übrigens auch noch weiße Schokolade in der Eismasse. Und als i-Tüpfelchen genießt Denise ihre Eiskreation mit heißen Brombeeren. [Zum Rezept](#)

So lecker war's im April: Unsere 10 Lieblingsrezepte des Monats



Zitronen-Mohn-Eis © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Zweierlei im Ofen gebackene Falafeln (Foodistas)

Vier Schwestern, zwei Falafel-Varianten, eine gute Idee. Und zwar werden die Falafeln – einmal in der klassischen Version und einmal verfeinert mit Rote Bete – nicht fettreich frittiert, sondern im Ofen gebacken. Das Ergebnis sind knusprige, aromatische Falafeln, die besonders herrlich mit einem erfrischenden Joghurt-Minz-Dip schmecken. [Zum Rezept](#)



Zweierlei im Ofen gebackene Falafeln © Foodistas

Deep Dish Chocolate Chip Cookie (Bake to the roots)

Es ist tatsächlich so. Es ist ein riesengroßer Cookie – in XXL-Format und Kuchengröße. Mit knuspriger Kruste und innen schön weich. Dazu kommen natürlich die obligatorischen Schokoladenstückchen. Aber Marcs Super-Cookie hat noch ein kleines Geheimnis versteckt: cremige Karamellsauce, die das Ganze nochmal extraftig macht. [Zum Rezept](#)

So lecker war's im April: Unsere 10 Lieblingsrezepte des Monats



[Deep Dish Chocolate Chip Cookie](#) © Marc Kromer | Bake to the roots

5-Minuten-Körnerbrot (goats.today)

Nein, natürlich kommt Brigittes Brot nicht bereits nach 5 Minuten fix und fertig gebacken aus dem Ofen. Das wäre dann doch zu schön, um wahr zu sein. Aber für die Vorbereitung reicht die Zeit aus. Und zwar, obwohl Hefe mit im Spiel ist. Das Brot ist außerdem vollgespickt mit Zutaten, die einem ein gutes Gefühl geben – wie Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Sesam, Chia-Samen und Dinkelvollkornmehl. [Zum Rezept](#)



[5-Minuten-Körnerbrot](#) © Brigitte Schwarz | goats.today

Die schönsten Rezepte von Freunden und Followern

In unserer Springlane Küche wird gebacken und gekocht, was das Zeug hält. Die Ergebnisse siehst du jede Woche hier im Magazin. Wenn du dich dann selbst ans Werk machst und eines unserer Rezepte nachkochst, dann machen wir einen kleinen Freudentanz!

Und noch mehr, wenn du das Ergebnis bei Instagram teilst und mit diesem Hashtag markierst. So hast du die Chance, in unserer Top 10 des Monats bei uns im Magazin gefeatured oder bei Instagram gerepostet zu werden.



Diesen Monat haben wir uns in diese zwei Rezepte besonders verliebt:

So lecker war's im April: Unsere 10 Lieblingsrezepte des Monats

Vegane Fächerkartoffeln mit Mandel-Sojasauce

(essen.in.hamburg)

[Das Rezept zum Nachlesen](#)

Cream-Cheese-Brownie-Kuchen mit

Beerentopping (mhvss)

[Das Rezept zum Nachlesen](#)