

Frisch verliebt im Frühling: Unsere 10 Rezeptliebblinge im März



Neuer Monat, neue Jahreszeit, also auch Zeit für frischen Wind auf dem Teller. Und für den haben Foodblogger, Instagrammer und Co. mit Bravur gesorgt.

Dein morgendliches Käsebrot hat ab jetzt erstmal Pause, genauso wie der altbekannte Insalata Mista, den es bei dir vielleicht schon mehr als einmal gab. Und auch zum Kaffeeklatsch darf's ruhig ein bisschen innovativer sein. Aber keine Bange, Frühstück, Mittag und Abendbrot aus der Foodbloggerschmiede sehen nicht nur hübsch aus, sondern sind auch alle einfach nachgemacht.

Den Anfang macht ein Sattmacher für gemütliche Frühlingmorgen.

Buchweizenporridge mit Kardamom und Aprikosensauce (eat this!)

Es ist doch so: Ein gutes Frühstück ist schon die halbe Miete für einen guten Tag. Und wenn man sein Frühstück dann schon am Abend zuvor vorbereiten und morgens im Halbschlaf nur noch die restliche Feinarbeit erledigen muss, dann ist alles perfekt. Entspannter kann der Tag nicht beginnen. Und obwohl Nadines und Jörgs Porridge fruchtig, süß, aromatisch und cremig ist, ist es auch noch gesund. Gesüßt wird nur mit Aprikosen und Datteln. [Zum](#)

Rezept



Buchweizenporridge mit Kardamom und Aprikosensauce
© Nadine Horn & Jörg Mayer | eat this!

Asia-Chicken-Salat im Glas (Ich machs mir einfach)

Vorbereiten, einpacken, mitnehmen, genießen. Patricks bunter Schichtsalat stellt jede Salatmischung aus dem Supermarkt in den Schatten. Möhre, Zucchini, Rotkohl, Kresse, Mie-Nudeln und Putenbrust fallen hier natürlich sofort ins Auge. Aber das Dressing ist der eigentliche Star. Süß, spritzig, nussig - einfach Asia-Feeling pur. Der Salat kommt ab jetzt öfters mit ins Büro. [Zum Rezept](#)

Frisch verliebt im Frühling: Unsere 10 Rezeptlieblinge im März



Asia-Chicken-Salat im Glas © Patrick Rosenthal | Ich machs mir einfach

Pistazien-Torte mit weißer Schokolade (feiertäglich)

Vier superfluffige Böden und dazwischen herrliche Creme. Aber nicht irgendeine. Sarah hat für ihre Torte eine Creme aus Sahne, Mascarpone, Pistazien und Licor 43 gezaubert, die mit feinem Vanillegeschmack aufwartet. Aber auch die Tortenhülle kann sich sehen lassen. Weiße Schokolade, gehackte Pistazien und nochmal ein Schuss Likörchen. Von dem Kuchen gönnt man sich doch gerne Stückchen, oder auch zwei... [Zum Rezept](#)



Pistazien-Torte mit weißer Schokolade © Sarah Renziehausen | feiertäglich

Bienenstich im Glas (Backstübchen)

Du kannst deinen Kuchen auch gleich portionsgerecht in Gläsern verteilen. Dann gibt es garantiert keinen Futterneid. Denn der könnte bei dieser süßen Kuchenköstlichkeit mitunter aufkommen. Ein Klassiker wird ja nicht umsonst zum Klassiker! Bienenstich hat's geschafft mit fluffigem Hefeteig, süßer Vanillecreme und knuspriger Mandeldecke - im Backstübchen gebacken wie aus dem Lehrbuch. [Zum Rezept](#)

Frisch verliebt im Frühling: Unsere 10 Rezeptliebliche im März



Bienenstich im Glas © Backstübchen

Flammkuchen-Kartoffel-Waffeln (Das Knusperstübchen)

Macht man viel zu selten, sollte man aber viel öfter: Herzhafte Waffeln backen. Und jetzt mal ehrlich, bei diesem Anblick bekommt man doch sofort Lust, das Waffeleisen aus dem Schrank zu holen, Kartoffeln zu stampfen und sich knusprige Waffeln im Flammkuchen-Style zu backen. Schinken, Crème fraîche, Knoblauch und Petersilie finden übrigens auch noch ihren Weg in Sarahs Waffelteig. So wird's extra aromatisch. [Zum Rezept](#)



Flammkuchen-Kartoffel-Waffeln © Sarah Zahn | Das Knusperstübchen

Mini Mohnbabkas mit selbstgemachtem Mohnfix und Aprikosenglasur (trickytine)

Babka, was ist das denn? Ganz einfach. Im Großformat ein süßer gefüllter Hefezopf, der der jüdischen Backtradition entstammt und mittlerweile in so gut wie jeder Backstube einen festen Platz hat. Christine hat den Zopf einfach ins handliche Kleinformat gebracht und mit ordentlich Mohn gefüllt. Für die fruchtige Note sorgt süße Aprikosenkonfitüre. Und einen kleinen Schwipps gibt's auch, dank Grand Marnier. [Zum Rezept](#)

Frisch verliebt im Frühling: Unsere 10 Rezeptliebinger im März



Mini Mohnbabkas © Christine Garcia Urbina | trickytine

Fluffige Quarkpfannkuchlein mit Schokofüllung und Kirschen (candbwithandrea)

[Das Rezept zum Nachlesen](#)

Knusprige Kartoffeln mit Avocado-Knoblauch-Aioli (._.ani._.)

[Das Rezept zum Nachlesen](#)

Die schönsten Rezepte von Freunden und Followern

Wir geben es ja gerne zu: Wir lieben unsere Rezepte. Und wir können jedes einzelne wärmstens empfehlen. Hast du schon mal eines unserer Rezepte nachgekocht oder -gebacken? Falls ja, dann zeig uns dein Werk doch auf Instagram und markiere es mit diesem Hashtag. Du hast so außerdem die Chance, im Magazin in unserer Top 10 des Monats gefeared oder bei Instagram gereposted zu werden. Mitmachen lohnt sich!



Und das sind unsere Lieblinge im März:

Buntes Veggie-Sandwich mit Avocado (missummer)

[Das Rezept zum Nachlesen](#)