

Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte



Heute bleibt der Wecker aus. Heute kuschelst du dich nochmal tiefer in die Decke und lässt dich nur von frisch gebrühtem Kaffee und einem leckeren Frühstück aus dem Bett locken. Wie klingen für dich süße, fluffige Pancakes mit Ahornsirup? Oder ein deftiger Frühstücksauflauf mit Eiern, Toast und Speck? Süße Leckerei oder herzhafter Happen – unsere lieben Foodblogger wissen, wie sie dich mit 30 köstlichen Ideen rund um Brunchrezepte aus den Federn kriegen.

Brunchrezepte für den süßen Start in den Tag

Cinnabon Zimtschnecken mit Heidelbeeren

Für alle, denen ein Teilchen nicht genug ist, gibt es Jasmins Cinnabon Zimtschnecke: Buttrig-süße Heidelbeeren machen es sich auf einem Kissen aus

fluffigem, warmem Hefeteig bequem und warten auf den ersten Anschnitt. [Zum Rezept](#)



Cinnabon-Zimtschnecken mit Heidelbeeren © Jasmin Krause | KüchenDeern

Banana-Oatmeal Pancakes mit Pekannüssen und Blaubeeren

Oatmeal, Banane, Nüsse, Blaubeeren ... Beim Blick auf die Zutatenliste werden wir stutzig. Alles gesunde Sachen, die sich in dieses süße Pancake-Träumchen verwandeln sollen? Ganz genau! So gehen Brunchrezepte ohne schlechtes Gewissen. [Zum Rezept](#)

Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte



Banana-Oatmeal Pancakes mit Pekannüssen und Blaubeeren © Sarah Renziehausen | feiertäglich

Bananen-Schoko-Waffeln mit Ahornsirup

Manchmal müssen es einfach Waffeln sein. Und zwar schon zum Frühstück. Mit Banane und Extra-Obst on top sind Nastis Waffeln auch gar nicht so sündig wie sie aussehen. Von den Schokodrops und dem Extraschuss Ahornsirup müssen wir ja keinem erzählen. [Zum Rezept](#)



Bananen-Schoko-Waffeln mit Ahornsirup © Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

Kokoswaffeln mit Zwetschgen-Birnen-Kompott

Eine Waffel kommt selten allein. Schon gar nicht, wenn sie mit Kokosmehl, Kokosmilch und Kokosöl gebacken wurde. Zusammen mit Birnen-Zwetschgen-Kompott verbindet sich geballte Kokos-Power mit süßem Fruchtgeschmack. [Zum Rezept](#)

Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte



Kokoswaffeln mit Zwetschgen-Birnen-Kompott © Nadine Horn & Jörg Meyer | eat this!

Windbeutel mit Brombeersahne

Hach, sind sie hübsch geworden! Johannas selbstgemachte Windbeutel aus Brandteig sind, mit einer fruchtigen Brombeersahne gefüllt und etwas Puderzucker bestäubt, echte kleine Schönheiten auf deiner Frühstückstafel. [Zum Rezept](#)



Windbeutel mit Brombeersahne © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

Honig-Waffeln mit Sesam

Was da so appetitlich ins Bild lugt, ist eine von Jessicas Honig-Waffeln. In den Waffelteig kommen neben ein paar einfachen Zutaten auch ein ordentlicher Schuss Buttermilch und zarte Haferflocken. Puderzucker und Sesamkörner überziehen die gebackenen Leckereien mit einem süß-crunchigen Mantel. [Zum Rezept](#)



Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte

Buttermilch-Honig-Waffeln mit Sesam © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Kürbis-Milch-Brötchen

Für alle, die noch gedanklich im Sommer stecken: Es herbstet sehr! Und das sagen wir keinesfalls wehmütig, sondern voller Begeisterung. Denn im Herbst gibt es endlich wieder Kürbis und ofenwarme, luftige Kürbis-Milch-Brötchen. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Milch-Brötchen © Sarah Renziehausen | feiertäglich

Buttermilchwaffeln

Extra fluffig, extra lecker, aber ganz ohne Zucker – so lassen dich Andreas Buttermilchwaffeln gut gelaunt in den Tag starten. Was dir da den Morgen so versüßt, ist Xucker und feiner Zitronenabrieb. [Zum Rezept](#)



Buttermilch-Waffeln © Andrea Köhlberger | Cook and bake with Andrea

Knuter mit Mandelbutter und Datteln

Aus dem Land der Zimtschnecken, Daimtorten und kleinen Fleischbällchen hat Nastasja eine weitere Leckerei mitgebracht: Knuter. Knut...wer? Schwedische Knoten aus softem Hefeteig. Mit Mandelbutter und gehackten Datteln. Einfach unwiderstehlich gut. [Zum Rezept](#)

Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte



Bananen-Knuter mit Datteln und Mandelbutter © Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

Ofenpfannkuchen

Eigentlich in der Pfanne zu Hause, hat Kajas flacher Kuchen Sehnsucht nach der molligen Hitze des Ofenrohrs und wird dort einfach dick, fluffig und goldbraun gebacken. [Zum Rezept](#)



Ofenpfannkuchen mit glasierten Äpfeln © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Mohnzopf-Muffins

Oh sind die süß! Mit ihren hübschen Krönchen aus Puderzucker und köstlicher Mohnfüllung. So klein und appetitlich wie sich Johannas Mohnzopf-Muffins präsentieren, sind sie sehr wahrscheinlich im Nu weggeascht. [Zum Rezept](#)

Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte



Mohnzopf-Muffins © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

Frühstücks-Happen

Sigara Börek

Ein typisch türkisches Gericht, das sich auch prima als herzhaftes Fingerfood zum Brunch servieren lässt. Petersilie und Feta werden in hauchdünnen Yufka-Teig eingeschlagen und kross angebraten. Noch ein bisschen frisches oder eingelegtes Gemüse dazu und deine Gäste können kommen. [Zum Rezept](#)



Sigara Börek © Ela | Transglobal Pan Party

Grüne-Tomaten-Kreise

Grüne Tomaten- und Zucchinischeiben auf kleinen Tartelettes mit grünem Pesto und gar nicht grünem, aber herrlich würzigem Schafskäse – ja ist denn schon wieder Frühling? Hol dir frisches Grün und gute Laune in deine Brunchrezepte. [Zum Rezept](#)

Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte



Grüne Tomaten-Kreise mit Schmand-Dip © Foodistas

Hessisch' Frittata

„Gemoje!“ sagt der Hesse, wenn er Guten Morgen wünscht und mit Jankes Hessisch' Frittata kann der Morgen auch nur gut werden. Schön deftig mit Pellkartoffeln und Eiern. Dazu Frankfurter Grüne Soße und klein geschnittene Mettwurst. [Zum Rezept](#)



Hessisch' Frittata © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

Laufwarmer Gemüsesalat im Glas

Bring Zucchini, Zwiebel, Tomate und Gurke in einer heißen Pfanne kurz zum Schwitzen und pack sie mit mildem, italienischem Frischkäse ins Gläschen. So hat der lauwarmer Gemüsesalat genau die richtige Portionsgröße für deinen Sonntagsbrunch. [Zum Rezept](#)



Lauwarmer Gemüsesalat im Glas © Catrin Neumayer |Cooking Catrin

Herzhafte Pilz-Frischkäse-Schnecken

Auf Jennifers Frühstückstisch zeigt sich die Teigschnecke in herzhafter Variante und zwar mit Schinken, Frischkäse und klein geschnittenen Pilzen. Die sind, Blätterteig sei Dank, schnell gemacht und lassen sich prima mit einer Hand snacken. [Zum Rezept](#)

Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte



Herzhafte Pilz-Frischkäse-Schnecken © Jennifer Stein | Tulpentag

Blätterteig-Ziegen-Happen mit Akazienhonig

Viele hungrige Brunchgäste auf einen Schlag zu verköstigen, ist gar nicht so einfach – außer du lässt dich von so cleveren, schnellen und durch und durch leckeren Ideen für Brunchrezepte wie Mariolas Blätterteig-Happen inspirieren. Ziegenkäse sorgt für Würze, ein Klecks Honig steuert Süße bei und zarter, grüner Salat verpasst dem Fingerfood Frische. [Zum Rezept](#)



Grüne Blätterteig-Ziegenkäse-Happen © Mariola Boensch | Mari e Ola

Pull-Apart-Kräuter-Brötchen mit gefüllten Eiern

Auf die Plätze, fertig, zupf! Jankes Zupf-Brötchen aus lockerem Hefeteig und frischen Kräutern lassen sich schon am Vortag vorbereiten und Sonntag früh schnell aufbacken. Zusammen mit würzig überbackenen Parmesan-Eiern bringen sie Genussmenschen und Foodästheten in Hochstimmung. [Zum Rezept](#)

Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte



Überbackene Eier mit Pull-apart-Brötchen © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

Brunchrezepte für den herzhaften Hunger

Spinat, Artischocken & Büffelmozzarella Panini

Manchmal liegt das ganze Glück der Brunchrezepte zwischen zwei Brotscheiben: Zarter Spinat, feine Artischockenherzen und schmelzender Mozzarella zeigen im kross gebackenen Panini dem Butterbrot, wo's lang geht. [Zum Rezept](#)



Spinat-Artischocken-Büffelmozzarella-Panini © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Süßkartoffel-Pfanne mit Ei

Was wärmt dich an einem kalten Wintermorgen besser als ein sonniges Spiegelei mit gebratenen Süßkartoffeln? Das Wohlfühl-Frühstück schafft mühelos den Sprung zum Mittagessen und ist somit ein absoluter Renner der Brunchrezepte. [Zum Rezept](#)

Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte



Süßkartoffel-Pfanne mit Ei © Elle Teuscher | Elle Republic

Lachstorte mit Frischkäse und Meerrettich

Nix da husch-husch! Dafür mehr "Ooommm" bei der meditativen Frühstücksvorbereitung. Denn am Wochenende kann die wichtigste Mahlzeit des Tages gebührend zelebriert werden. Und welches Gericht wäre dafür besser geeignet als Sandras leckere Lachstorte. Mit knusprigem Mürbeteig und feiner Frischkäsefüllung, auf der sich reichlich Räucherlachs bettet. Da bleibt nur noch Platz für ein genüssliches „Mhhmmm“. [Zum Rezept](#)



Lachs-Tarte mit Frischkäse-Meerrettich-Belag © Sandra Cetin | Hase im Glück

Frühstücksauflauf

Das perfekte Fingerfood für alle, die bei Toast, Eiern und Speck hellhörig werden. Marsha zaubert aus den Klassikern den ultimativen Frühstücks-Auflauf, der sich auch für viele Brunchgäste schnell und einfach vorbereiten lässt. [Zum Rezept](#)

Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte



Frühstücksauflauf © Marsha Silenzi | Eine Prise Lecker

Kronenbrot

Eine Krone für deine Brunchrezepte – aus Sauerteigbrot, das ein bisschen Erfahrung, Geduld und Bäckerliebe verlangt. Wer das alles investiert, wird mit warmer, knuspriger Brotkruste und aromatischer Krume belohnt.

[Zum Rezept](#)



Kronenbrot © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Rote-Bete-Aufstrich

So ein selbstgebackenes Brot schmeckt mit dem passenden Aufstrich gleich doppelt so gut. Mariola mischt frischen Magerquark mit erdiger Roter Bete und einem Hauch Meerrettich. Der ist fix gemacht, schimmert im zarten Pink und passt besonders gut zu kräftigem Sauerteigbrot. [Zum Rezept](#)

Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte



Rote-Bete-Aufstrich © Mariola Boensch | Mari e Ola

Oliven-Kartoffelbrot

Mit dem Bäcker deines Vertrauens ist nichts verkehrt, aber manchmal möchtest du einfach selber mixen, kneten, schwaden und stolz genießen. Probier doch mal Kartoffelbrot mit dunklen Oliven und schwarzem Sesam, das du ganz nach deinem Gusto mit Gewürzen verfeinern kannst. [Zum Rezept](#)



Oliven-Kartoffel-Brot © Sonja Zug | Zauberhaftes Küchenvergnügen

Rote-Linsen-Kürbis-Aufstrich

Hier gibt es Stulle Deluxe mit einem feinen Dip aus roten Linsen, Kürbis und mildem Frischkäse. So gut, dass man ihn pur löffeln möchte, aber auch eine perfekte Alternative zu Butter, Margarine und Co. Und wenn du es Super Special Deluxe haben möchtest, toppst du dein Brot noch mit einem Spiegelei. [Zum Rezept](#)

Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte



Kürbis-Linsen-Baguette mit Schinchenchips © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Überbackenes Baguette mit Apfel-Zwiebel-Chutney

Passt bequem auf die Hand und macht mit einem Haps glücklich: Ein luftiges Baguette, würziger Käse und – als elegantes Schmankerl – tiefrote, aromatische Rotweinzwiebeln. [Zum Rezept](#)



Überbackenes Käsebaguette mit Apfel-Zwiebel-Chutney © Anne Klein | Frisch Verliebt

Basilikumtarte mit Ziegenfrischkäse und roter Zwiebelmarmelade

Ein Hoch auf mutige Küchenexperimente, bei denen sich rote Zwiebeln in eine ganz wunderbare, tiefrote Marmelade verwandeln. Und bei denen eine frische Basilikumtarte mit würzigem Käse und goldbraunem Blätterteig veredelt wird. Besser kann der Tag für neugierige Foodies nicht starten. [Zum Rezept](#)

Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte



Basilkumtarte mit Ziegenfrischkäse und roter Zwiebelmarmelade © Christine Garcia Urbina | trickytine

Bayerischer Obazda

Zünftig guad geht's morgens los mit Janinas cremigem Obazda. Der Aufstrich aus Weich- und Frischkäse wird mit frischem Schnittlauch, Paprikapulver und etwas Weißbier zum idealen Begleiter von frischem Laugengebäck. Und wenn du Lust aufs Frühschoppen hast, darf die Mass ruhig mit dazu. [Zum Rezept](#)



Bayerischer Obazda © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

Sucuk mit Spiegeleiern und Tomaten

Für Tage, an denen der Wecker nicht klingelt, an denen du dich einfach nochmal umdrehst und in die Bettdecke kuschelst, an denen es eigentlich keinen vernünftigen Grund gibt aufzustehen ... außer Rafiks spezielle Spiegeleier mit würzigem Sucuk und gebratenen Tomaten. [Zum Rezept](#)

Endlich Sonntag! 30 gemütliche Brunchrezepte



Sucuk mit Ei und Tomate © Rafik Halabi | Bistro Badia