

Clean Baking - 8 leckere Rezeptideen fürs gute Gewissen



Ein Stückchen Kuchen hier, drei Kekse dort. Überall lauern "süße" Fallen im Alltag, die uns das Leben gleichzeitig schön und schwer machen. Denn obwohl wir uns das Naschen natürlich nicht verbieten sollten, wollen wir unseren Körper nicht ständig mit Zuckerbomben füttern. Du kannst stattdessen aus **wenig verarbeiteten, naturbelassenen Lebensmitteln** cleane Backwaren zaubern, bei denen dein schlechtes Gewissen garantiert klein bei gibt - versprochen! Das klingt gut? Dann lass dich von diesen **8 Clean Baking Rezepten** inspirieren!

Schokoladen-Dattel-Kuchen ohne Zucker

Bei Denise gibt es leckeren Schokokuchen, aber natürlich nur mit gesunden Zutaten! Mach es dir schon mal mit einer Tasse Tee auf dem Sofa gemütlich. Ein Stückchen dieser Köstlichkeit und du bist ruckzuck im Schokoladen-

Himmel. [Zum Rezept](#)



[Schokoladen-Dattel-Kuchen ohne Zucker](#) © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Granola Tartelettes mit Mini Kiwis und Matcha Joghurt

Ob zum Frühstück oder Nachmittagskaffee - diese Granola Tartelettes schmecken einfach immer! Getoppt werden die knusprigen Leckereien aus Haferflocken, Mandeln, Kokosöl und Honig von leckerem Matcha Joghurt und Mini Kiwis. Dadurch werden sie nicht nur zum Gaumen- sondern auch zum Augenschmaus! [Zum Rezept](#)

Clean Baking - 8 leckere Rezeptideen fürs gute Gewissen



Granola Tartelettes © Vera Wohlleben | Nicest Things

Vegane Schokotarte mit Cashew-Dattel-Boden

Elas vegane Schokoladentarte macht Schokoholics besonders glücklich! Auf einem Cashew-Dattel-Boden bettet sich eine sündhaft leckere Schokocreme. Bunte Blütenblätter und Kakaonibs machen die hübschen Küchlein zu einem besonderen Hingucker. [Zum Rezept](#)



Vegane Schokotarte mit Cashew-Dattel-Boden © Michaela Harfst | Transglobalpanparty

Orangen-Müsli-Schnitten mit Cashews

Lust auf ein wenig Erfrischung? Diese fruchtigen Schnittchen helfen garantiert aus! Den knusprigen Boden aus Orangen-Cashew-Granola bestreichst du mit einer süßen Orangencrème, die mit Kokosflocken getoppt wird. [Zum Rezept](#)

Clean Baking - 8 leckere Rezeptideen fürs gute Gewissen



Granola Tartelettes © Vera Wohlleben | Nicest Things

Nussbrot

Bist du auch brotverliebt? Dann solltest du Anikas Nussbrot unbedingt nachbacken. Es steckt randvoll mit gesunden Zutaten wie Nüssen und Samen. Getoppt mit Avocado oder deinem Lieblingsaufstrich kannst du es dir rundum gut gehen lassen. [Zum Rezept](#)



Nussbrot © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

Schnelle Bananen-Muffins

Clean Eating macht dir das Leben schwer? Diese Muffins beweisen das Gegenteil! Sie sind süß, extra bananig und kommen ohne Mehl und raffinierten Zucker aus. Genau das Richtige für Clean Eater mit Kuchenhunger! [Zum Rezept](#)

Clean Baking - 8 leckere Rezeptideen fürs gute Gewissen



Schnelle Bananen-Muffins

Lifechanging Bread

Ja, du hast richtig gelesen. Dieses Brot wird dein Leben verändern. Es ist nämlich nicht nur vegan und glutenfrei, sondern auch randvoll mit Superfood und sogar paleotauglich. Was will man mehr? Hannah-Lenas Kreation aus Samen und Nüssen ist nicht nur nährstoffreich, sondern auch ein echtes Geschmackswunder. Probier's aus! [Zum Rezept](#)



Lifechanging Bread © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

Schokokuchen mit Frosting

Schoko drin, Schoko drauf, Schoko überall! Das ist ja total ungesund? Stimmt ja gar nicht! Wenn du die fette Schoki einfach gegen dunklen Kakao und statt Weizenmehl gesundes Mandel- und Kokosmehl verwendest, wird dein Schokokuchen doch glatt zur gesunden Nascherei. [Zum](#)

Rezept



Schokokuchen mit Frosting