

Von klassisch bis ausgefallen – 29 knusprige Cookies für Naschkatzen



Ein Cookie kommt selten allein und das ist auch gut so. "Denn Keks schmeckt lecker, lecker, lecker" sang schon das Krümelmonster und bekundete damit seine ganz große Cookieliebe. Da können wir uns nur anschließen und plädieren für Cookiesaison das ganze Jahr!

Da reihen sich die lieben Foodblogger doch gleich mit ein und haben für jede Jahreszeit ein passendes Rezept dabei - ob mit Kürbis im Herbst, schokoladig im Winter oder fruchtig in Frühling und Sommer. An die Cookies, fertig, losbacken!

Erdbeer-Cookies

Wenn sich die Erdbeersaison wieder ankündigt, dann gibt es nur eines zu tun: Sarahs Riesencookies backen. Denn was gibt es Besseres, als süße Erdbeeren ohne Kleckern und Flecken als Knusperkeks überall mit hinnehmen zu

können? Eben - nicht so viel. [Zum Rezept](#)



[Erdbeer-Cookies](#) © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Glutenfreie Chocolate Chip Cookies

Es erforderte viele Experimente, viele Testesser, aber am Ende hat sich die Mühe gelohnt. Denise hat ihr absolut liebstes Cookie-Rezept gefunden. Und als Pluspunkt ist es auch noch glutenfrei! Da kann man schon mal zu Recht von perfekten Cookies sprechen - für die Optik gibt's schon mal 10 Punkte. [Zum Rezept](#)

Von klassisch bis ausgefallen – 29 knusprige Cookies für Naschkatzen



Chocolate Chip Cookies © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Smarties Cookies

Bei Christine gibt's Chocolate Chip Cookies mal anders. Statt Schokolade pur haben es sich kunterbunte Smarties auf dem Keksteig gemütlich gemacht. Das Beste: Der Teig ist ruckzuck angerührt und genauso schnell gebacken. Für den spontanen Cookiehunger. [Zum Rezept](#)



Smarties Cookies © Christine Garcia Urbina | trickytine

Vollkorn-Cookies

Bei Vollkorn werden Naschkatzen in der Regel schnell skeptisch. Kann das noch nach süßem Keksglück schmecken? Und ob. Denn auch wenn sich in Anikas Cookies etwas Vollwertigkeit gemogelt hat, dem Geschmack tut es keinen Abbruch. Eher das Gegenteil ... überzeug dich selbst. [Zum Rezept](#)

Von klassisch bis ausgefallen – 29 knusprige Cookies für Naschkatzen



Vollkorn-Cookies © Anika Schäfer | Vergissmeinnicht



Dinkel-Vollkorn-Cookies © Jennifer Stein | Tulpentag

Dinkel-Vollkorn-Kekse mit Rosmarin

Auch bei Jennifer gibt es kleine Kekse mit vollem Korn. Diesmal aber in der herzhaften Variante. Statt Zucker wird Honig unter den Teig gemischt und statt Schokoladenflocken gesellt sich frischer Rosmarin dazu. Klingt wie Sommer am Mittelmeer und schmeckt auch so. [Zum Rezept](#)

Peanutbutter Brezel Cookies

Du brauchst mal wieder eine ganz große Ladung Soulfood? Dann brauchst du nur cremige Erdnussbutter, salzige Brezeln, kleine Schokotröpfchen und Karamelltoffees. Daraus kannst du dir eine große Portion Wohlfühlmoment aus dem Ofen backen. [Zum Rezept](#)

Von klassisch bis ausgefallen – 29 knusprige Cookies für Naschkatzen



Peanutbutter Brezel Cookies © Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

Chocolate Chip Cookies mit Pistazien

Klassische Chocolate Chip Cookies sind für Ela eine Wohltat. Richtig gut werden sie für sie allerdings erst mit Pistazien. So kommt alles zusammen, was sie liebt, und die Kekse machen dank knalliggrünen Pistazien auch optisch was her. [Zum Rezept](#)



Chocolate Chip Cookies mit Pistazien © Ela | Transglobal Pan Party

Erdbeer-Orangen-Cookies

Simone verleiht ihren Cookies einen frischen Frühlingslook. Das Geheimnis sind die Erdbeeren, die statt frisch gefriergetrocknet in den Teig kommen. Geschmacklich wird dadurch nichts eingebüßt und du kannst dir so auch im grauen Winter leichte Frühlingscookies backen. Frischer Orangenabrieb rundet die fruchtig-süßen Kekse ab. [Zum Rezept](#)

Von klassisch bis ausgefallen – 29 knusprige Cookies für Naschkatzen



Erdbeer-Orangen-Cookies © Simone Filipowsky | S-Küche

Schokoladen-Cookies

Manchmal lautet die Devise: Mehr ist mehr. Da würde Anna wohl zustimmen, denn an Schokolade hat sie bei ihren Keksen definitiv nicht gespart. Für die dunkle Farbe kommt Kakao in den Teig und für ein wenig Biss gibt es noch dicke Schokoladenstückchen dazu. [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Cookies © Anna Röpfl | Teigliebe

Herbstcookies mit Mandeln

Wenn es draußen herbstet, darf es auf dem Keksteller ruhig ein wenig würzig zugehen. Und so trifft bei Yvonne Bratapfelgewürz auf warmes Mandelaroma. Noch ein wenig Vanille dazu und die herbstlichen Knusperkekse sind perfekt. [Zum Rezept](#)



Von klassisch bis ausgefallen – 29 knusprige Cookies für Naschkatzen

Herbstcookies © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Kürbiscookies mit Ingwer-Icing

Yvonne's Cookies sind dir noch nicht herbstlich genug? Keine Sorge, da geht noch mehr. Denn wenn Kürbis, Mandeln, Zimt, Orange und Ahornsirup aufeinander treffen, dann ist das Ergebnis herbstlich hoch 10. Als geschmackliches i-Tüpfelchen setzt Lea außerdem noch eine Glasur aus Puderzucker, Ingwer und Zitrone obendrauf. [Zum Rezept](#)



Kürbiscookies © Lea Green | Veggies

Chocolate Chip Cookies

Als Kanadierin ist es für Elle natürlich Ehrensache, ein klassisches Rezept für Chocolate Chip Cookies beizusteuern. Der Dank geht besonders an ihre Tante Heather, deren Rezept schon seit 30 Jahren ein Garant für köstliche Kekse ist. Gutes kann man aber ja noch besser machen. Deswegen hat Elle dem Familienrezept ihre eigene Note verliehen. [Zum Rezept](#)



Chocolate Chip Cookies © Elle Teuscher | Elle Republic

Cranberry Cookies

Findest du die Beere? Neben den klassischen Schokoladenstückchen haben sich in Ines' Keksen noch süße Cranberries versteckt, die den Cookies eine besonders fruchtige Note verleihen. [Zum Rezept](#)

Von klassisch bis ausgefallen – 29 knusprige Cookies für Naschkatzen



Cranberry Cookies © Ines Karlin | Münchner Küche

Schokoladen-Speck-Cookies

Du hast richtig gelesen. Im Teig steckt eine ordentliche Ladung Schinkenspeck. Und zwar angebratener und dann in Puderzucker gewälzter Speck. Der Rest ist klassisch - Mehl, Butter, Ei. Das Ergebnis: rauchig, süß, salzig und ein wenig herb. Wenn du auf der Suche nach ganz besonderen Keksen bist, hier bist du richtig. [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Speck-Cookies © Stefanie Hiekmann | schmeckwohl

Sencha-Cookies

Zu einem ofenwarmen Keks eine duftende Tasse Tee - klingt nach einem herrlich gemütlichen Nachmittag. Du kannst aber auch beides in einem haben. Misch einfach etwas Sencha-Tee unter den Teig und verleihe deinen Cookies eine leicht herbe Note, die von warmem Mandelaroma und spritziger Zitrone abgerundet wird. [Zum Rezept](#)

Von klassisch bis ausgefallen – 29 knusprige Cookies für Naschkatzen



Sencha Cookies © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Weiß-Schokolade-Himbeer-Cookies

Süß, fruchtig, chewy - Maras Cookies bringen alles mit, was ein guter Cookie braucht. Und dank rosa Himbeere und weißer Schokolade sehen sie auf dem Keksteller außerdem auch noch gut aus. [Zum Rezept](#)



Weiß-Schokolade-Himbeer-Cookies © Tamara Staab | Maras Wunderland

Frischkäse-Cookies

Wenn ein amerikanischer Backklassiker auf einen anderen trifft, dann kommt eine wunderbare Cheesecake-Cookie-Symbiose heraus. Herrlich weich mit dem gewissen Knusper. Die Mengenangaben solltest du am besten vorsorglich verdoppeln. Denn Yvonne's Cookies sind schneller weg, als dir lieb ist. [Zum Rezept](#)



Frischkäse-Cookies mit Schokolade © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Peanutbutter Chocolate Chip Cookies

Warum kompliziert, wenn es auch einfach geht? Dieser Devise folgen auf jeden Fall Sabrina und Steffen, wenn es um Cookies geht. Ohne viel Chichi, einfach mit guter Schokolade, cremiger Erdnussbutter und knackigen Erdnüssen zaubern sie herrlich knusprige Cookies. [Zum Rezept](#)

Von klassisch bis ausgefallen – 29 knusprige Cookies für Naschkatzen



[Peanutbutter Chocolate Chip Cookies](#) © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Nutella-Cookies

Achtung! Wer lieber auf Zucker verzichtet, der ist bei Nastasjas Cookies vollkommen falsch. Auch Kalorienzähler sollten ihr Rezept lieber überspringen. Alle anderen dürfen gern beherzt zugreifen. Beim ersten Bissen in ihre superschokoladigen Kekse ist jedes schlechte Gewissen schnell vergessen. [Zum Rezept](#)



[Nutella-Cookies](#) © Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

Karotten-Zimt-Cookies mit Haferflocken - clean

Mit Gemüse zu backen ist immer eine gute Idee. Denn knackige Möhren bringen nicht nur eine Portion Vitamine mit, sondern auch natürliche Süße. Da reicht dann etwas Honig oder Ahornsirup zum Nachsüßen und du hast Cookies in der gesünderen Variante, die aber genauso sündig schmecken. [Zum Rezept](#)

Von klassisch bis ausgefallen – 29 knusprige Cookies für Naschkatzen



Karotten-Zimt-Cookies

Espresso Chocolate Chunk Cookies

Hallo wach! Wenn Schokolade auf Kaffee trifft, dann wird's süß und herb zugleich. Und noch besser: Maras Kekse sind außerdem auch knusprig und weich zugleich. Außen beißt du auf Crunch, innen schmilzt der Teig dahin. [Zum Rezept](#)



Espresso Chocolate Chunk Cookies © Tamara Staab | Maras Wunderland

Schokoladenplätzchen

Anikas Cookies kannst du mit allerbestem Gewissen naschen. Denn sie sind nicht nur glutenfrei, sondern auch noch vegan. Dabei aber herrlich schokoladig und ruckzuck gebacken. Fehlen nur noch die heiße Tasse Kakao und ein gutes Buch. [Zum Rezept](#)

Von klassisch bis ausgefallen – 29 knusprige Cookies für Naschkatzen



[Schokoplätzchen](#) © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

Peanutbutter Chocolate Chip Cookies mit Olivenöl

Etwas Ahornsirup zum Süßen, Dinkel- statt Weizenmehl und Olivenöl statt Butter - diese Cookies machen mit ihrer ungewöhnlichen Zutatenliste auf sich aufmerksam. Denn auf den ersten Blick sehen sie aus wie ganz normale Cookies. Sie sehen aber nicht nur so aus, sie überzeugen auch geschmacklich auf ganzer Linie. [Zum Rezept](#)



[Peanutbutter Chocolate Chip Cookies](#) © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Rose Cookies

Du brauchst eine ganz besondere Cookie-Idee? Dann lass dich von Jasmins kleinen Keksen in Rosenform inspirieren. Die Cookies werden mit einer Spritztülle in Blütenform gebracht und mit einer Ganache aus Sahne und weißer Schokolade gefüllt. Statt Blumen kannst du beim

nächsten Mal einfach einen bunten Strauß kleiner Rosenkekse verschenken. [Zum Rezept](#)



[Rose Cookies](#) © Foodistas

Schokocookies mit flüssigem Kern

Bei Andrea gibt es Keksgenuss mit Überraschungseffekt. In den dunklen Schokoladenkekzen versteckt sich ein Kern aus geschmolzener weißer Schokolade - wenn das nicht nach Cookieglück schmeckt! [Zum Rezept](#)

Von klassisch bis ausgefallen – 29 knusprige Cookies für Naschkatzen



Schokocookies mit flüssigem Kern © Andrea Köhnberger | Cook and bake with Andrea

Carrot Cake Cookies

Was als Kuchen funktioniert, tut es als Keks allemal. Ein super saftiger Keks unten, darauf eine cremige Frischkäsefüllung mit Zimt und Puderzucker und als Abschluss ein weiterer Möhren-Cookie. Haselnuss, Muskat und Zimt sorgen für das Extra an Geschmack. [Zum Rezept](#)



Carrot Cake Cookies © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Chocolate Chip Pretzel Cookies

Wenn die Amerikaner eines können, dann ist es geschmacklich ordentlich auftrumpfen. Da wird nicht gezögert, sondern es gibt Schokolade, Erdnussbutter, Salzbrezeln und Toffee - alles zusammen in einem Cookie. Das Ergebnis ist ein kleines Geschmacksfeuerwerk auf deinem Keksteller. [Zum Rezept](#)

Von klassisch bis ausgefallen – 29 knusprige Cookies für Naschkatzen



Chocolate Chip Toffee Pretzel Cookies © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Schokocookies mit Kokosblütenzucker

Schokolade macht glücklich. Das ist nicht einfach daher gesagt, da gibt es schlichtweg nichts dran zu rütteln. Für das doppelte Schokoladenglück mischt Sonja deswegen Kakao und weiße Schokolade in ihren Keksteig. Denn wie schon gesagt ... mehr ist mehr. [Zum Rezept](#)



Schokocookies mit Kokosblütenzucker © Sonja Zug | Zauberhaftes Küchenvergnügen

Gefüllte Cookies mit Karamell und Erdnussbutter

Cookies essen macht süchtig. Zumindest wenn du immer wieder diesen Moment nach dem ersten Bissen wiederholen möchtest, wenn der geschmolzene Kern aus Karamell und Erdnussbutter aus deinen Haferflockencookies fließt. Davon bekommt man einfach nie genug. [Zum Rezept](#)



Gefüllte Cookies mit Karamell