

Löffel dich glücklich! 18 himmlisch-gute Creme-Desserts



Genieß das Leben mit dem großen Löffel. Mit einer Extraportion süßer Leichtigkeit in Form von fluffigen Creme-Desserts. Mal mit doppelt Schokolade, mal mit spritzig frischer Frucht. Unsere lieben Foodblogger haben für dich die Crème de la Crème an Glücklichmacherdesserts - für den Wohlfühlmoment zwischendurch oder als krönenden Abschluss deines 3-Gänge-Menüs.

Schwarzwälder Kirsch Pots de Crème

"Das Leben ist wie eine Schachtel Pralinen - man weiß nie, was man kriegt." Außer man bastelt sich so wie Kevin einfach seine eigene Praline - im Großformat und zum Löffeln. Seine Creme-Desserts im Glas haben alles, um einen in Verückung zu versetzen: allerlei Schokolade, Kirschen, Sahne. [Zum Rezept](#)



Schwarzwälder Kirch Pots de Crème © Kevin Buch | Law of Baking

Açaí-Creme mit Granatapfel, Walnüssen und Schokosauce

Naschen ohne schlechtes Gewissen? Sarah macht's möglich. Ihr super cremiges Dessert ist nämlich vollgepackt mit Superfoods. Avocado, Banane, Açaí-Pulver, Granatapfel, Walnüsse - mehr geht fast nicht. Ein süßer Snack, der auch mit Vitaminen und Nährstoffen verwöhnt. [Zum Rezept](#)

Löffel dich glücklich! 18 himmlisch-gute Creme-Desserts



Acai-Creme mit Granatapfel © Sarah Renziehausen | feiertäglich

Quark-Vanille-Creme mit Erdbeeren

Quark-Vanille-Creme - klingt so köstlich wie Omas Nachtisch. Bei den Foodistas kommt aber natürlich nichts ohne besonderen Twist auf den Tisch. Und deshalb werden die süßen Erdbeeren noch mit einem selbstgemachten Pistazien-Minz-Pesto getoppt. Für den Crunch und die frische Note! [Zum Rezept](#)



Quark-Vanille-Crème mit Erdbeeren © Foodistas

Thai-Basilikum-Birnen-Kompott an weißer Chia-Schokoladen-Mousse

Bei Karins Creme-Desserts ist jede Schicht ein kleines Highlight für sich. Die Basis: Ein Kompott aus Birnen, Vanille, Zimt, Kardamom und Thai Basilikum. Schicht 2 und 3: Weißer Chia und eine cremige Mousse aus weißer Schokolade, die von knackigen gebrannten Mandel gekrönt wird. Unser Tipp: Nicht den großen Löffel vergessen. [Zum Rezept](#)

Löffel dich glücklich! 18 himmlisch-gute Creme-Desserts



Weißer Schokoladenmousse © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Tahini-Crème-Brûlée

Erst macht es "Knack", dann kommt das "Mmmhh" und dann lässt sich eigentlich nur noch im Desserthimmel schwelgen. Die Rede ist eindeutig von Crème Brûlée. Bei Christine gibt's den Klassiker der Creme-Desserts aber in einer Neuinterpretation mit nussig-herber Sesamnote. [Zum Rezept](#)



Tahini-Crème-Brûlée © Christine Garcia Urbina | trickytine

Kaffee-Panna-Cotta

Spar dir den Espresso zum Nachtschlaf, genieß deinen Kaffee einfach direkt im Dessert. Denn in einer sahnigen Panna Cotta fühlt er sich ebenso wohl. Erst recht, wenn sich noch süßer Karamell dazugesellt. Zück schon mal deinen Löffel! [Zum Rezept](#)

Löffel dich glücklich! 18 himmlisch-gute Creme-Desserts



Kaffee-Panna-Cotta © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Cremiger Zitronenpudding

Du magst es zum Nachtisch lieber etwas fruchtiger statt einfach süß? Dann solltest du Elsas Pudding probieren. Ihr Creme-Dessert kommt ohne die ganz große Zuckerladung aus und ist dank frischer Zitronen besonders spritzig. Der perfekte leichte Abschluss nach einem schweren Menü. [Zum Rezept](#)



Cremiger Zitronenpudding © Ela | Transglobal Pan Party

Schokoladen-Chai-Creme

Eigentlich wollte Sandra einen typisch klassischen Schokoladenpudding zubereiten. Daraus wurde nichts - der innere Kreativitätsdrang war zu groß. Und so kam am Ende diese cremige Herrlichkeit heraus. Das Besondere daran: Der Pudding wird nicht einfach im Topf zubereitet, sondern im Wasserbad gebacken. Die zweite Besonderheit: Er überrascht mit würzigem Chai-Te-Aroma. [Zum Rezept](#)

Löffel dich glücklich! 18 himmlisch-gute Creme-Desserts



Schokoladen-Chai-Creme © Sandra Cetin | Hase im Glück

Guaven-Limetten-Mousse mit Passionsfruchtgelee

Lass uns in die Tropen reisen - weit, weit weg! Auf die Packliste kommen Guaven, Passionsfrucht, Melone, Sahne, Milch und Zucker. Alles hübsch zurecht gemacht als Creme-Desserts im Glas und zack - schon sind wir im Last-Minute-Tropen-Urlaub. [Zum Rezept](#)



Guaven-Limetten-Creme © Simone Filipowsky | S-Küche

Sonne to go! Schneller Mango-Cheesecake im Glas

„Eine Portion Sommer im Glas bitte!“ Nichts leichter als das: Kekse, Frischkäsecreme und Mangopüree sind ruckzuck geschichtet und es bleibt genügend Zeit für dich, um die kleine Nascherei in Ruhe in der Sonne zu genießen. [Zum Rezept](#)



Schneller Mango-Cheesecake im Glas

Frischkäse-Panna-Cotta mit Blutorangengelee

Arbeiten wir uns von oben nach unten: Erst darfst du dich durch die leichteste und luftigste Panna-Cotta-Variante löffeln, seit es Panna Cotta gibt - Frischkäse sei Dank. Am Glasboden angelangt, wird es dann fruchtig und ein wenig sauer. Denn hier hat es sich ein feines Gelee aus Blutorangen gemütlich gemacht. [Zum Rezept](#)

Löffel dich glücklich! 18 himmlisch-gute Creme-Desserts



Frischkäse-Panna-Cotta mit Blutorangengelee © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

Selbstgemachter Vanillepudding mit Blaubeeren aus dem Ofen

Er ist einfach der Klassiker schlechthin. Und das eben nicht ohne Grund. So cremig, so vanillig, so gut - Vanillepudding muss man einfach lieben. Bei Simone wird der Klassiker natürlich selbstgemacht und darf dann mit noch warmen, gesüßten Blaubeeren aus dem Ofen in die Dessertschüssel. [Zum Rezept](#)



Vanillepudding mit Blaubeeren aus dem Ofen © Simone Filipowsky | S-Küche

Weißer Schoko und Kokos Panna Cotta mit Granatapfel

Bei Daniela und Michaela kommt kein Kaffee in die Panna Cotta und auch kein Frischkäse - klassisch ist sie aber dennoch nicht. Denn statt Gelatine verwenden sie zum Binden Agar Agar und statt Sahne gibt es Kokos- und Mandelmilch. Für die süße Note ist natürlich auch gesorgt - mit Honig und weißer Schokolade. [Zum Rezept](#)

Löffel dich glücklich! 18 himmlisch-gute Creme-Desserts



Weißer Schokoladen-Panna-Cotta © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Schoko-Avocado-Mousse

5 Zutaten - mehr brauchst du nicht für diesen süßen Schokoladentraum der Creme-Desserts. Avocado, Zitrone, Frischkäse, Kakao und Honig. Klingt nach einem verführerischen Snack, der sich auch bei spontanem Schokoladenhunger easy-peasy zubereiten lässt. [Zum Rezept](#)



Schoko-Avocado-Mousse © Foodistas

Und zum Dessert 'n Likörchen: Trifle mit Baileys und Oreos

Du hast noch Baileys im Schrank und keine Ahnung, was du damit anstellen sollst? Wie wäre es mit einem famosen Schichtdessert? Ein bisschen Schokolade, etwas mehr Sahne, ein paar Oreo-Kekse, ein ordentlicher Schuss Baileys und fertig ist ein Wahnsinns-Trifle der Extraklasse. [Zum Rezept](#)



Trifle mit Baileys und Oreos

Florentiner mit Gewürzmousse

Erst knusper't, dann wird's cremig und dann alles nochmal. Johannas Nachtisch ist nicht nur ein Hingucker auf dem Dessertteller, er verzückt auch mit jedem Löffel. Wer ist schuld? Die selbstgemachten Florentiner mit Mandeln und weißer Schokolade und die cremige Mousse mit dunkler Schokolade, Sahne und Wintergewürzen. [Zum](#)

Löffel dich glücklich! 18 himmlisch-gute Creme-Desserts

Rezept



Florentiner mit Gewürzmousse © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

Klassiker in Schichtarbeit: Schwarzwälder Kirsch im Glas

Die große Torte mal ganz klein: Auch als Trifle macht sich der Klassiker einfach nur gut. Flott gemacht, der Ofen kann kalt bleiben und selbst deine Omi wird dir nach dem ersten Happs anerkennend zunicken. [Zum Rezept](#)



Schwarzwälder Kirsch im Glas

Double Chocolate Pudding Parfait mit Marshmallows und Erdnüssen

Doppelt hält besser! Deswegen gibt es bei Sarah als Basis einen veganen Pudding aus dunkler Schokolade, der von einer Mousse aus weißer Schokolade getoppt wird. Noch ein paar Erdnüsse, fluffige Marshmallows und knackige Schokoladenstückchen obendrauf und fertig ist der süße Desserttraum. [Zum Rezept](#)



Double Chocolate Pudding Parfait © Sarah Lausch | One Slice More