

## Süße Gaumenfreuden: 16 französische Pâtisserie-Spezialitäten



Elle est belle la France! Das finden nicht nur wir, auch unsere Foodblogger sind ganz hin und weg vom Land des Baguettes. Doch auch in süchtig-süßer Hinsicht können wir uns einiges von den Franzosen abschneiden, weshalb wir euch dieses Mal 16 wunderschöne französische Pâtisserie-Spezialitäten vorstellen. Ob Klassiker oder ausgefeilte Eigenkreation - mit diesen Schmuckstücken auf der Zunge träumen wir uns schon mal unter den Eiffelturm.

### Mandel-Madeleines

Hol mit Denise französische Pâtisserie zum Davonschweben aus dem Ofen! Ihre zart-knusprigen Madeleines kommen ganz ohne Butter und Mehl aus und verführen dich frühlingshaft mit Zitronen- und Rosenaroma. [Zum Rezept](#)



[Mandel-Madeleines](#) © Denise Renée Schuster | Foodlovin

### Tarte Tropézienne mit Brioche und Vanillecreme

Du willst weniger Kuchen naschen? Dann gönn dir Veras Version der Tarte Tropezienne! Die entzückenden Miniküchlein mit zarter Orangenblüte, knusprigem Hagelzucker und buttriger Vanillecreme sind so winzig, dass einmal zugreifen quasi keinmal ist. [Zum Rezept](#)

## Süße Gaumenfreuden: 16 französische Pâtisserie-Spezialitäten



Tarte Tropézienne mit Brioche und Vanillecreme © Vera Wohlleben | Nicest Things

### Schoko-Macarons

Macarons sind aus Frankreich nicht wegzudenken. Daniela vereint das süße Gebäck mit Schokolade und backt uns himmlisch-knusprige Schokomacarons mit luftig-fruchtiger Erdbeer-Mascarpone-Creme. Schöner kannst du nicht naschen! [Zum Rezept](#)



Schoko-Macarons © Daniela Becker | Flowers on my Plate

### Eclairs mit Lemoncurd-Mascarpone-Creme

Wir lieben Windbeutel! Wären sie doch nur nicht immer schon mit einem Happen verputzt. Zum Glück hat Stephe die Lösung für ausgiebiges Schlemmen: Wunderschöne und fluffige Eclairs! Statt schwerer Sahne kommen sie dir mit erfrischender Lemoncurd-Mascarpone-Creme auf den Teller und machen deinen Kaffeeklatsch zum französischen Hochgenuss! [Zum Rezept](#)

# Süße Gaumenfreuden: 16 französische Pâtisserie-Spezialitäten



Eclairs mit Lemoncurd-Mascarpone-Creme © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

## Beerentarte

Zum Sommer passt am besten Eis. Zu Eis passen am besten Beeren. Und zu Beeren passt am besten knusprig-buttriger Mürbeteig. Alina verbindet einfach alles zu einem sommerlich-französischen Dessertgenuss mit leichter Mascarpone-Joghurt-Füllung. [Zum Rezept](#)



[Beerentarte](#) © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

## Eierlikör-Madeleines mit brauner Butter und Vanille

Fluffig, locker, lecker! Sabrinas und Steffens goldige Madeleines mit Schuss sind ideal für zwischendurch, aber mit brauner Butter und Vanille so lecker, dass du nicht genug bekommen wirst! In wunderschöner Muschelform entführen uns die Leckerbissen in den Urlaub gen

Süden. [Zum Rezept](#)



Eierlikör-Madeleines mit brauner Butter und Vanille © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

## Lemon-Tarte

Wenn das Leben dir Zitronen gibt, back eine leckere Tarte daraus! Das hat sich auch Tina gedacht und uns mit einer zitronig-frischen Tarte überrascht. Fast zu schön zum Essen! [Zum Rezept](#)



## Süße Gaumenfreuden: 16 französische Pâtisserie-Spezialitäten



Lemon-Tarte © Tina Kollmann | Food & Co.

### Profiteroles mit Schoko-Ganache

Was bekommst du, wenn du Brandteig, Vanillecreme und dunkle Schoko-Ganache vereinst? Die leckerste Dreiecksbeziehung, die du dir vorstellen kannst! Thans goldgelb gebräunte Profiteroles mit cremigem Herz tragen zu Recht eine zartbittere Krone. Echte Geschmackskönige! [Zum Rezept](#)



Profiteroles mit Schoko-Ganache © Thanh Berthou | Eat, little bird

### Französische Schokoladentarte mit Sommerbeeren

Was ist besser als das Powerduo Schokolade und Beeren? Wenn dein Leckerbissen wie bei Elsas Schokoladentarte mit Sommerbeeren einfach frisch aus dem Kühlschrank kommt! [Zum Rezept](#)

## Süße Gaumenfreuden: 16 französische Pâtisserie-Spezialitäten



Französische Schokoladentarte mit Sommerbeeren © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

### **Eclairs mit Erdbeeren und Mascarpone-Sahne**

Auf Französisch klingt einfach alles gleich viel melodischer und leckerer. Statt mit sperrig im Mund liegenden „Liebesknochen“ verwöhnt uns Maja mit Eclairs. Die goldgelben Schätze gehen genauso samtig von der Zunge wie in unsere Dessertmägen. Mascarpone-Sahne und Erdbeeren dazu und du wirst vor lauter Genuss gleich beide Namen vergessen. [Zum Rezept](#)



Eclairs mit Erdbeeren und Mascarpone-Sahne © Maja Nett | Moey's Kitchen

### **Baba au Rhum**

Tchin-tchin! Tine verwöhnt uns mit ihren süß getränkten Mini Baba au Rhum. Für einen wunderbar frischen Twist sorgen Orange und Passionsfrucht. So haben wir unseren Absacker am liebsten! [Zum Rezept](#)

## Süße Gaumenfreuden: 16 französische Pâtisserie-Spezialitäten



Baba au Rhum © Christine Garcia Urbina | Trickytine

### Macarons

Die Tricolore zum Genießen! Bei Saschas und Torstens dreifarbigen Macarons wird wirklich jede Naschkatze glücklich. Die in zarte Pastelltöne gehüllten Knusperstücke überraschen mit gleich drei verschiedenen Füllungen! [Zum Rezept](#)



Macarons © Sascha & Torsten Wett | Die Jungs kochen und backen

### Mandeltarte mit Birnen und Schokolade

Auf die inneren Werte kommt es an! Das wissen die Franzosen genauso gut wie Jessica. Ihre Mandeltarte mit Birnen ist fast zu schön zum Anschneiden und überzeugt geschmacklich genauso. Knuspriger Boden, cremige Schokoladen-Ganache, Mandelcreme und saftige Birnen – liest sich gut, genießt sich noch besser! [Zum Rezept](#)

## Süße Gaumenfreuden: 16 französische Pâtisserie-Spezialitäten



Mandeltarte mit Birnen und Schokolade ©Jessica Diesing  
| Berliner Küche

### Eierlikör-Cupcakes

Wenn Klassiker im Mini-Format auf unserer Dessertgabel landen, sind wir immer Feuer und Flamme! Die Foodistas nehmen sich die knifflige Saint-Honoré-Torte zum Vorbild und zaubern uns Cupcakes mit Twist. Die süßen Leckereien treffen auf Brandteig, Vanillepudding und fruchtige Maracuja. Etwas Eierlikör dazu und schon huldigen auch wir dem Heiligen Honoré. [Zum Rezept](#)



Eierlikör-Cupcakes © Foodistas

### Eclairs mit Nougatfüllung und Schokoglasur

Gegensätze ziehen sich an! Und wobei sollte das eher stimmen als im Land der Liebe? Simones luftige Eclairs gehen mit herrlich-schwerer Nougat-Ganache die leckerste Liebesbeziehung seit es Öfen gibt ein. Darauf eine glänzende Schokoglasur, in der dir deine Begeisterung entgegenspiegelt und losgeschlemmt! [Zum Rezept](#)



## Süße Gaumenfreuden: 16 französische Pâtisserie-Spezialitäten



Eclairs mit Nougatfüllung und Schokoglasur © Simone Filipowsky | S-Küche

### Brombeer-Soufflé

Französische Wolken kannst du essen! Wie, fragst du dich? Mit unserem luftig-fruchtigen Brombeersoufflé in Zartrosa! Der höchste Genuss, der aus Beeren werden kann! [Zum Rezept](#)



Brombeersoufflé