

Fruchtiger Start in den Tag: 19 Frühstücks-Rezepte mit Obst



Obst am Morgen vertreibt Kummer und Sorgen. Das wissen auch unsere Foodblogger, die dich mit ausgefallenen Frühstücks-Rezepten rund um die kleinen Vitaminbomben verwöhnen. Egal, ob du French Toast-Liebhaberin, Pancake-Pro, Bowl-Beschwörerin oder Oatmeal-Aficionado bist. Mit diesen vielfältigen Obstkreationen kommst du garantiert voll auf deine Frühstücks-Kosten. Bei so viel Genuss am frühen Morgen überlegen wir uns auf jeden Fall gründlich, ob wir noch ein zweites Mal auf Snooze drücken...

Couscous Porridge mit Joghurt, Zimt und Beeren

Wird dir allein schon bei dem Gedanken an eine Schüssel Porridge ganz warm ums Herz? Dann hat Tine genau das richtige Rezept für dich. Statt Haferflocken sorgen Couscous, Milch und Joghurt für unwiderstehliche

Cremigkeit sowie deine Lieblingsbeeren für den ultimativen Frischekick! [Zum Rezept](#)



Couscous Porridge mit Joghurt, Zimt und Beeren © Christine Garcia Urbina | Trickytine

Pancakes mit Zwetschgenkompott

Stapelweise Frühstücksglück gibt es bei Ines. Sie zeigt dir, wie du dir perfekte Pancakes und ein großartiges Topping aus Zwetschgenkompott ganz einfach selbst zauberst. [Zum Rezept](#)

Fruchtiger Start in den Tag: 19 Frühstücks-Rezepte mit Obst



Pancakes mit Zwetschgenkompott © Ines Karlin | Münchner Küche

Grüne Nicecream mit Pistazie, Matcha und Obst-Topping

Nice, nicer, Nicecream. Wenn du bereits morgens eine leckere Portion Eis befürwortest, katapultiert dich Veras Nicecream direkt auf Wolke Sieben. Was fancy aussieht, benötigt tatsächlich nur drei Zutaten: gefrorene Bananen, Pistazien und Matcha. Ab damit in den Mixer und fertig ist ein gesundes, veganes und schmackhaftes Frühstücks-Eis. [Zum Rezept](#)



Grüne Nicecream mit Pistazie, Matcha und Obst-Topping © Vera Wohlleben | Nicest Things

Açaí Protein Bowl

Löffel für Löffel pures Superfood-Glück serviert dir Tamara mit ihrer köstlichen Açaí Protein Bowl. Noch fruchtiger und super crunchy wird es mit einem Topping-Mix aus schmackhaften Beeren und Nüssen. [Zum Rezept](#)

Fruchtiger Start in den Tag: 19 Frühstücks-Rezepte mit Obst



Açaí Protein Bowl © Tamara Staab | Maras Wunderland



French Toast mit karamellisierten Zwetschgen und Vanilleeis © Maja Nett | Moey's Kitchen

French Toast mit karamellisierten Zwetschgen und Vanilleeis

An entspannten Sonntagen gönnen wir uns am liebsten ein ausgiebiges Frühstück, das gerne auch bis mittags dauern kann. Wenn es dir genauso geht, dann ist das French Toast von Maja genau das Richtige für dich. Karamellierte Zwetschgen und Vanilleeis sorgen für einen spätsommerlichen Gaumengenuss. [Zum Rezept](#)

Hafer-Porridge mit Brombeer-Salbei-Kompott

Dass Brombeeren und Salbei als Kompott ein absolutes Gedicht ergeben, beweist uns Anika. Zusammen mit warmem Porridge übertrifft diese Köstlichkeit unsere kühnsten Frühstücksträume. [Zum Rezept](#)



Fruchtiger Start in den Tag: 19 Frühstücks-Rezepte mit Obst

Hafer-porridge mit Brombeer-Salbei-Kompott © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

Nusswaffel-Sandwich mit Birnen-Quark

Beim Anblick dieser Nusswaffel-Sandwiches werden deine Kollegen staunen. Sie schmecken so gut, wie sie aussehen und lassen sich wunderbar am Abend vorher zubereiten. Und nicht vergessen: Sharing is caring. Quasi das höchste Gebot im Büro, was Leckereien angeht. [Zum Rezept](#)



Nusswaffel-Sandwich mit Birnen-Quark © Tina Kollmann | Lecker & Co.

Veganer Kokosmilchreis mit Mango-Variationen und Blaubeeren

Zero Kuhmilch und zero Zucker bedeuten in Corinnas Fall maximale Geschmacksexplosion. Zusätzlich wartet der vegane Kokosmilchreis mit einem energiegeladenen Obst-Mix aus Mango und Blaubeeren auf. [Zum Rezept](#)



Veganer Kokosmilchreis mit Mango-Variationen und Blaubeeren © Corinna Frei | Schüsselglück

French Toast mit beschwipsten Beeren und Mandel-Crunch

Heiter und ein wenig beschwipst starten wir mit Sabrinas French Toast ins Wochenende. Die saftigen, goldbraun ausgebackenen Brotscheiben erhalten durch fruchtige Beeren und crunchige Mandelblätter ein tolles Upgrade. Lecker! [Zum Rezept](#)

Fruchtiger Start in den Tag: 19 Frühstücks-Rezepte mit Obst



French Toast mit beschwipsten Beeren und Mandel-Crunch © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go go

Ananas-Kokos-Smoothiebowl mit karamellisierter Ananas

Urlaubsfeeling für zu Hause: Das ist die exotische Smoothiebowl von Hannah-Lena. Dank karamellisierter Ananas und gerösteter Kokoschips ist unsere nächste Fernreise gedanklich schon gebucht. Wie sieht's bei dir aus? [Zum Rezept](#)



Ananas-Kokos-Smoothiebowl mit karamellisierter Ananas © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

Leichte Früchte Granola

Knusper, knusper, knäuschen, wer knuspert an meinem Häus... äh Granola. Wenn du ein absoluter Müsli-Fan bist, kommst du an Catrins Granola nicht vorbei. Im Ofen schön knusprig gebacken, schmeckt es besonders gut zu cremigem Joghurt und frischen Früchten. [Zum Rezept](#)

Fruchtiger Start in den Tag: 19 Frühstücks-Rezepte mit Obst



Leichte Früchte Granola © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Pancakes mit Kirschcreme und frischen Kirschen

Dass Pancakes ganz hervorragend auch vegan können, zeigt dir Anne. Mit einer Creme aus veganem Frischkäse und frischen Kirschen wird das Pfannenglück zum Hochgenuss. [Zum Rezept](#)



Pancakes mit Kirschcreme und frischen Kirschen © Anne Klein | Frisch verliebt

Porridge mit Zimt-Birnen und Walnüssen

Frühstückst du im Herbst und Winter auch lieber warm? Dann ist Hannahs seelenschmeichelndes Porridge mit Zimt-Birnen und Walnüssen deine Wahl am Morgen. [Zum Rezept](#)



Porridge mit Zimt-Birnen und Walnüssen © Hannah Frey | Projekt: Gesund leben

Süßes Omelette mit Beersauce

Jessica überrascht uns mit einer Köstlichkeit, die uns so noch nicht geläufig war: süßes Omelette. In Polen auch als Omlet biszkoptowy bekannt. Diesen Pfannengenuss können wir dir natürlich nur schwer vorenthalten. [Zum Rezept](#)

Fruchtiger Start in den Tag: 19 Frühstücks-Rezepte mit Obst



Süßes Omelette mit Beerenauce © Jessica Diesing | Berliner Küche

Beerige Smoothie Bowl

Dass Liebe durch den Magen geht, glauben wir bei Danielas Smoothie Bowl nur zu gerne! Mit einem erfrischenden Mix aus Beeren, Bananen, Datteln, Zitrone und Kakao Nibs versüßt sie uns den Tag. [Zum Rezept](#)



Beerige Smoothie Bowl © Daniela Becker | Flowers on my Plate

Süßer Frühstücks Hummus auf knusprigen Toasties

Von den Foodistas gibt es etwas ganz Abgefahreneres für deinen Start in den Tag: süßer Hummus. Hierfür kuscheln Kichererbsen mit Erdnuss- und Mandelbutter sowie Honig, Zimt und Vanille. Wir finden, das ist vor allem eins: abgefahren lecker! Besonders gut schmeckt der Hummus natürlich zu frischen Beeren und knusprigen Toasties.

[Zum Rezept](#)



Fruchtiger Start in den Tag: 19 Frühstücks-Rezepte mit Obst

Süßer Frühstücks Hummus auf knusprigen Toasties © Foodistas

Grießbrei mit Birnenkompott

Im Herbst stehen Birnen ganz oben auf Michaelas (und unserer) Naschliste. Im Zusammenspiel mit warmem Grießbrei geben sie ein fabelhaftes Frühstücks-Duett ab, das uns an kalten Tagen von innen wärmt. [Zum Rezept](#)



Grießbrei mit Birnenkompott © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

Himbeer-Streusel-Muffins mit weißer Schokolade

Morgenstund hat Himbeer-Streusel-Muffins im Mund. Anna beweist, dass das amerikanische Gebäck nicht nur zum Kaffeeklatsch eine hervorragende Figur macht. Auch im Morgengrauen schmecken Muffins ganz fantastisch. [Zum Rezept](#)



Himbeer-Streusel-Muffins mit weißer Schokolade © Anna Röpfl | Teigliebe

Warmer Apfel-Smoothie

Bei Smoothies denken wir ja eher an kalte Powerdrinks. Dass das aber nicht zwangsläufig der Fall sein muss, demonstriert Janine eindrucksvoll. Ihr warmer Apfel-Smoothie ist bei uns erste Wahl an kühlen Herbst- und Wintermorgen. [Zum Rezept](#)

Fruchtiger Start in den Tag: 19 Frühstücks-Rezepte mit Obst



Warmer Apfel-Smoothie © Janine Hegendorf | Nuts and Blueberries