

Gesunder Osterbrunch: 20 vielfältige Rezepte



Vegetarische Gemüsetarte © Julia Zimmermann |
Naschen mit der Erdbeerqueen

Oreo Pfannkuchen mit Mascarpone-Füllung

Stephanies Rezept ist die süße Sünde schlechthin - aber es lohnt sich allemal! Leckere Oreo-Kekse, Pfannkuchen und Mascarpone-Creme ergeben zusammen ein herrliches Schlemmer-Gericht für dich und deine Gäste!

[Zum Rezept](#)



Oreo-Pfannkuchen © Stephanie Just | Meine
Küchenschlacht

4x Frühstückshörnchen

Tamara hat uns nicht nur 1, nicht 2, nicht 3, sondern gleich 4 (!) verschiedene Osterbrunch Rezepte für köstliche lauwarme Frühstückshörnchen verraten! Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei, denn die Hörnchen sind entweder mit Schokolade, Apfelmus, Müsli und Marmelade gefüllt. Mhh..lecker! [Zum Rezept](#)

Gesunder Osterbrunch: 20 vielfältige Rezepte



4x Frühstückshörnchen © Tamara Staab | Maras Wunderland

Herzhafte Erbsen-Waffeltorte mit Frischkäse und Räucherlachs

Dieses Jahr sind für den Osterbrunch herzhafte Waffeln voll im Trend. Deshalb hat Sarah etwas ganz Besonderes gezaubert: Eine Waffeltorte! Ja, du hast richtig gehört. Mit Frischkäse, Räucherlachs, Erbsen, Zitrone und allerlei Gewürzen wird diese Komposition zum echten Highlight. Sieht toll aus und schmeckt hervorragend! [Zum Rezept](#)



Herzhafte Erbsenwaffeltorte mit Frischkäse und Räucherlachs © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Süße Hefehasen

Manchmal muss es ein bisschen traditionell sein und da sind Hefezöpfe und Gebäck natürlich ein Muss zum Osterbrunch. Ines hat ihre süßen Leckerbissen in Hasen-Form gebacken und sich damit einen festen Platz an unserem Oster-Buffer gesichert. [Zum Rezept](#)

Gesunder Osterbrunch: 20 vielfältige Rezepte



Süße Hefehasen © Ines Karlin | Münchner Küche

Basilikum-Zitronen-Limonade

Zu all den leckeren Osterbrunch Gerichten und Naschereien brauchen wir natürlich auch ein wenig Erfrischung: Dazu können wir Anikas spritzige Basilikum-Zitronen-Limonade empfehlen! Sie ist schnell zubereitet und vor allem ohne Zucker. [Zum Rezept](#)



Basilikum-Zitronen-Limonade © Anika Schäfer | Vergissmeinnicht

Overnight-Couscous mit Apfel, Zimt und Walnüssen

Natalie hat uns keine Overnight Oats, sondern Overnight Couscous mitgebracht. Hierbei wird der Couscous einfach über Nacht mit Joghurt, Orangensaft und etwas Ahornsirup eingelegt und wird dadurch zu einem leckeren Frühstück mit Äpfeln, Zimt und Walnüssen. [Zum Rezept](#)

Gesunder Osterbrunch: 20 vielfältige Rezepte



Overnight Couscous mit Äpfeln und Walnüssen © Natalie Friedrich | Holunderweg 18

Eier im Glas-Oeufs cocotte

Das perfekte Frühstücksei ist für jeden anders. Zu diesem Thema stimmen wir Maja jedoch voll und ganz zu: Eiweiß fest, Eigelb weich. Dazu hat sie uns ihr Rezept für Eier im Glas - oder auch Oeufs cocotte - verraten. Sie verfeinert es mit knusprigen Serranoschinken-Chips, Cheddar und Crème fraîche. [Zum Rezept](#)



Eier im Glas © Maja Nett | Moey's Kitchen

Vegane Avocado-Hollandaise

Zum Osterbrunch gehört definitiv Spargel! Zu grünem Spargel kredenzt Corinna auch eine farblich abgestimmte grüne Hollandaise. Dank Avocado und Zitrone schmeckt die Sauce herrlich frisch. [Zum Rezept](#)

Gesunder Osterbrunch: 20 vielfältige Rezepte



Vegane Avocado-Hollandaise © Corinna Frei | Schüsselglück

Kalorienarme Waffeln

Low Carb, fettarm und voller Proteine: Veras Rezept lässt uns förmlich dahinschmelzen, denn leckere Rezepte für kalorienarme Waffeln haben wir selten gehört. Ein wunderbares Rezept, das nicht nur super schmeckt, sondern auch ohne schlechtes Gewissen genossen werden kann. [Zum Rezept](#)



Kalorienarme Protein-Waffeln © Vera Wohleben | Nicest Things

Veganer Kokosmilchreis mit Mango

Milchreis ist hierzulande ein echtes Wohlfühlgericht - aber leider nicht sehr ausgewogen. Corinnas warmer Milchreis ist nicht nur der perfekte Start in den Tag und sieht super aus, sondern ist auch tatsächlich zuckerfrei! Mit Mango, Blaubeeren, Vanille und Kokosmilch schmeckt er einfach himmlisch! [Zum Rezept](#)

Gesunder Osterbrunch: 20 vielfältige Rezepte



Veganer Kokosmilchreis mit Mango © Corinna Frei | Schüsselglück

Grüne Shakshuka mit Spinat

Wer es gerne ein wenig abwechslungsreich am Brunchbuffet mag, sollte Verenas grüne Shakshuka ausprobieren! Shakshuka ist eine traditionelle Spezialität der israelischen Küche. Das leckere Gericht wird in dieser Variante mit Spinat, Zwiebeln, Petersilie und pochierten Eiern zubereitet. [Zum Rezept](#)



Grüne Shakshuka mit Spinat © Verena Pelikan | Sweets and Lifestyle

Tarte mit Kräutern aus dem Mittleren Osten und Pistazien

Tartes müssen nicht immer süß sein - das zeigt uns Kaja mit ihrem Rezept für orientalische, herzhaftere Tarte. Diese bereitet sie mit Kürbis, Feta, Walnüssen, Hackfleisch, Tahini und Joghurt zu. Eine köstliche Kombination und etwas Neues für deine Geschmacksknospen. [Zum Rezept](#)



Tarte mit Kräutern aus dem Mittleren Osten und Pistazien
© Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Kurkuma-Orangen-Smoothie

Wir haben das perfekte Rezept für den gewissen Kick am Morgen: Michaelas Orangen-Kurkuma-Smoothie! Der weckt dich nicht nur auf, stärkt dein Immunsystem und versorgt dich mit vielen guten Vitaminen, sondern

Gesunder Osterbrunch: 20 vielfältige Rezepte

schmeckt auch noch richtig lecker. Eine tolle Ergänzung zu einem üppigen Brunch. [Zum Rezept](#)



[Orangen-Kurkuma-Smoothie](#) © Michaela Harfst | Transglobalpanparty

Veganer Kartoffel-Bärlauch-Aufstrich

Zu gutem Brot gehört ein leckerer Aufstrich. Dieser einfache, aromatische Aufstrich passt perfekt zum Brunch und schmeckt herrlich frisch. Sabrina und Steffen verraten uns wie's geht. [Zum Rezept](#)



[Veganer Kartoffel-Bärlauch-Aufstrich](#) © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go go

Ostereier färben mit Rotkohl

An Ostern dürfen klassische Ostereier natürlich nicht fehlen - ab jetzt müssen sie auch nicht mehr vorgefärbt gekauft werden! Tina zeigt dir, wie du Ostereier ganz einfach und mit natürlichen Zutaten selber einfärben kannst! [Zum Rezept](#)

Gesunder Osterbrunch: 20 vielfältige Rezepte



Natürlich gefärbte Ostereier © Tina Kollmann | Food & Co.

Haferflocken Pancakes

Wir lieben Pancakes! Besonders wenn sie auch noch gesund sind! Wie du die herrlich fluffigen Pancakes mit Haferflocken anstatt Mehl zauberst, verrät dir Julia. [Zum Rezept](#)



Haferflocken Pancakes © Julia Weigl | Delicious Stories

Frühlingsalat

Für alle, die gerne herzhaft aber leicht brunchen eignet sich Catrins bunter Frühlingsalat ideal. Spargel, Spinat, Eier, Erbsen und viele andere leckere Zutaten werden mit einem köstlichen Radieschen-Dressing verfeinert und mit Kresse garniert. [Zum Rezept](#)



Frühlingsalat © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Saftiger Karottenkuchen mit Frischkäsefrosting

Karottenkuchen ist ein wahrer Klassiker und wird oftmals unterschätzt. Hier ist ein Rezept für extra saftigen Karottenkuchen mit einem cremigen Frosting aus Frischkäse, Limette und Puderzucker. Perfekt zu Ostern! [Zum Rezept](#)

Gesunder Osterbrunch: 20 vielfältige Rezepte



Saftiger Karottenkuchen mit Frischkäsefrosting