

5 glutenfreie Kuchen für die Kaffeetafel



Ein Stück Kuchen, eine Tasse Kaffee. Und schon sind alle Sorgen vergessen. Aber was, wenn du an einer Glutenunverträglichkeit leidest? Und auf all die vielen Köstlichkeiten verzichten musst?

Papperlapp - verzichten muss niemand. Frischkäse, Erdnussbutter und Schokolade ersetzen das herkömmliche Haushaltsmittel so wunderbar, dass du überhaupt nicht merkst, dass du es hier mit glutenfreien Kuchen zu tun hast. Oder wie hören sich "Cheesecake-Törtchen mit Karamell" und "Schokoladenkuchen mit Meersalz" in deinen Ohren an?

Cheesecake-Törtchen mit Karamell

Kleine Törtchen, großer Auftritt: Diese Mini-Törtchen vereinen all das, was dein Cheesecake-Herz begehrt - ein mandeliger Knusperboden, eine cremige Frischkäsefüllung und ein Topping aus feinstem Karamell. [Zum Rezept](#)



[Glutenfreie Cheesecake Törtchen mit Karamell](#)

Schokoladenkuchen mit Meersalz

Mehr Schokolade geht nicht! Kein Mehl, keine Nüsse, kein gar nichts - einfach nur Schokolade. Mit einer Prise Meersalz verfeinert - ein Gedicht. [Zum Rezept](#)



[Schokoladenkuchen mit Meersalz](#)

Carrot Cake

Während man hierzulande den klassischen Rüblikuchen genießt, freuen sich die Amerikaner über ihren Carrot Cake. Ein Hauch Ingwer, eine Prise Zimt und Quäntchen Muskat machen das Kuchenglück perfekt. [Zum Rezept](#)

5 glutenfreie Kuchen für die Kaffeetafel



Glutenfreier Carrot Cake



Glutenfreier Mandelkuchen mit Ricotta

Erdnussbutter-Cookies

Hier bekommst du die volle Ladung Erdnussbutter. Aber Vorsicht: Einmal den knusprigen Keksen verfallen, kommst du so schnell nicht mehr von ihnen los. Und ehe du dich versiehst, hast du die ganzen Kekse aufgeknuspert. [Zum Rezept](#)



Glutenfreie Erdnussbutter-Cookies

Mandelkuchen mi Ricotta

Die Torta di Mandorle - in Sizilien eine echte Institution. Grund dafür: die unwiderstehliche Kombination aus Mandeln, Ricotta und Limette. Und wie bei allen anderen Köstlichkeiten auch, hat hier jede Mamma ihr eigenes Rezept. [Zum Rezept](#)