

20 luftige Hefekuchen für deinen nächsten Kaffeeklatsch



Hefe hebt ab!

20 LUFTIGE HEFEKUCHEN

"Kuchen mit Hefe? Nee, das dauert doch viel zu lang. Und am Ende geht die Hefe gar nicht auf!" - waren das deine ersten Gedanken? Damit bist du nicht allein. Lass uns doch eine Hefekuchen-Selbsthilfegruppe gründen. Denn auch ich schreke nur zu gerne vor **Hefeteig** zurück. Zu viel Risiko! Stimmt aber gar nicht. Mit ein bisschen Übung und dem richtigen Know-How klappt jeder Hefeteig aus dem Effe. Ein Grund mehr, sich für die nächsten Wochenenden diese **20 Kuchen mit Hefeteig** vorzunehmen.

Rhabarber-Hefefladen

Mara ist im Hefefieber. Sie experimentiert mit Kokosöl, Dinkelmehl oder Erdmandelmehl und tastet sich an ihre perfekte Hefekreation heran. Ihr Rhabarber-Hefefladen hat es definitiv aufs Treppchen geschafft. Mit Mehl,

Mandelmilch, Vanille und Zitrone hat sie einen luftigen Fladen gezaubert, der von süßem Rhabarber gekrönt wird. [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Hefefladen](#) © Tamara Staab | Maras Wunderland

Schwedischer Hefekuchen

Wenn das mal nicht ein Prachtstück ist. "Hefekuchen at its best" könnte man auch sagen. Karins Kuchen mit Tonkabohnen-Sahne und Salzkaramell ist nichts für den kleinen Hunger, sondern macht mächtig satt und zufrieden. [Zum Rezept](#)

20 luftige Hefekuchen für deinen nächsten Kaffeeklatsch



Schwedischer Hefekuchen © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Apfelkuchen

Saskia zeigt, dass Hefeteig auch gesund kann. Mit Dinkelmehl, Sonnenblumenöl und Agavendicksaft knetet sie einen veganen Teig, der sich wunderbar als Basis für süße Äpfel eignet. [Zum Rezept](#)



Apfelkuchen © Saskia in der Au | Foodlikers

Hefezopf mit Kirschfüllung

Einziges Manko an Andreas Hefezopf: Er hat eine ziemlich kurze Halbwertszeit. Schneller als du denkst, hat er sich in Luft aufgelöst. Sicher dir also lieber jetzt schon ein extra großes Stück! [Zum Rezept](#)

20 luftige Hefekuchen für deinen nächsten Kaffeeklatsch



Hefezopf mit Kirschfüllung © Andrea Köhnberger | Cook and bake with Andrea

Zwetschgendatschi

Annas Datschi braucht vor allem 4 Zutaten: Geduld, Wärme, Kneten und einen Vorteig. Hast du das alles abgehakt, wirst du mit einem Kuchenteig belohnt, der an luftige Wölkchen erinnert. Getoppt wird das Ganze mit Zwetschgen und knusprigen Streuseln als Kontrastprogramm. [Zum Rezept](#)



Zwetschgendatschi © Anna Röpfl | Teigliebe

Streuselkuchen

Ohne viel Chichi, einfach klassisch gut. So kommt Maras Streuselkuchen mit Hefeteigbasis daher. Wenn du magst, kannst du ihn noch mit Äpfeln belegen oder Zimt unter die Streusel mischen. Aber seien wir mal ehrlich - er ist auch pur Hochgenuss genug! [Zum Rezept](#)

20 luftige Hefekuchen für deinen nächsten Kaffeeklatsch



Streuselkuchen © Tamara Staab | Maras Wunderland

Babka mit Erdnussbutter und Schokolade

Insbesondere wenn sich Ostern nähert, wimmelt es auf Foodblogs nur so von neuen Babka-Rezepten. Meist aber klassisch mit Mohn oder Zimt. Zeit für etwas Neues im Babka-Universum. Mix unter deine Schokoladenfüllung noch etwas Erdnussbutter und verzier den fertigen Zopf mit Erdnüssen. Das Ergebnis ist fluffig, knackig, cremig. [Zum Rezept](#)



Babka © Lars Krämer & Jana Berger | tellerabgeleckt

Bretonischer Butterkuchen

Wenn die Franzosen eines können, dann definitiv backen. Ob knusprige Tarte, feine Törtchen oder eben klassischen Kuchen. In der Bretagne lernt man beispielsweise, wie man mit wenigen Zutaten super buttrigen Hefekuchen backt, der süße Naschkatzen beim ersten Bissen um den Finger wickelt. [Zum Rezept](#)

20 luftige Hefekuchen für deinen nächsten Kaffeeklatsch



Bretonischer Butterkuchen © Karoline Hatt & Tim Harpers | Hattgekocht

Hefekuchen mit Himbeerfüllung

Super saftig, super schön und super lecker - so oder so ähnlich lässt sich Jessicas Kuchenkreation gut zusammenfassen. Unser Tipp: Einfach Hefeteig zusammenkneten, mit Himbeerkonfitüre bestreichen, backen und sich selbst überzeugen. [Zum Rezept](#)



Hefekuchen mit Himbeerfüllung © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Gedrehter Hefekranz mit Apfel-Zimt-Füllung

Apfel, Zimt und Hefeteig - wer kann dieser Kombination widerstehen? Das Ganze wird zu einem hübschen Kranz gedreht und noch mit Zuckerguss verziert. Einfach lecker! [Zum Rezept](#)

20 luftige Hefekuchen für deinen nächsten Kaffeeklatsch



Gedrehter Hefekranz © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Kirsch-Schmand-Kuchen

Eine Schicht Hefeteig, eine Schicht Vanillecreme, darauf Schattenmorellen und zum Schluss noch eine Decke Schmand-Guss obenauf. Und weil jetzt schon klar ist, dass ein Stück von Irinas Kuchen definitiv zu wenig ist, backt sie ihn direkt auf dem Blech - für die große Runde eben. [Zum Rezept](#)



Kirsch-Schmand-Kuchen © Irina Lauterbach | Lecker macht Laune

Hefe-Gugl gefüllt mit Edelpflaumenmus

Füllung im Hefeteig ist immer eine gute Idee. In Karins Gugl haben sich deshalb Edelpflaumen mit Vanille versteckt. Süß und fruchtig durchziehen sie den fluffigen Teig. Wenn du keine Edelpflaumen bekommst, normale Pflaumen sind als Füllung nicht weniger verführerisch. [Zum Rezept](#)

20 luftige Hefekuchen für deinen nächsten Kaffeeklatsch



Hefe-Gugl © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Möhrenschnecken mit Zimt

Tines Schnecken waren nicht zu lange im Backofen, ihre feine Bräune haben ihnen die Möhren verliehen. So backst du sozusagen Carrot Cake Schneckchen - nur eben mit luftigem Hefeteig statt Rührteig. Am besten schmecken sie übrigens warm mit Mascarpone-Puderzucker-Topping. [Zum Rezept](#)



Möhrenschnecken mit Zimt © Tine Grasmann | POTT.lecker

Rhabarberbuchteln

Na, wo ist denn der Rhabarber? Zusammen mit Erdbeermarmelade gut versteckt in den Buchteln! Es sei ihm gegönnt, immerhin ist so eine süße Buchtel ein besonders warmes, weiches Bettchen, in dem man es sich gut gehen lassen kann. [Zum Rezept](#)

20 luftige Hefekuchen für deinen nächsten Kaffeeklatsch



Rhabarberbuchteln © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Apfelkuchen vom Blech

Kaffee und Kuchen wie bei Oma - simpel und gut. Das war Antonias Idee, als sie ihren Apfelkuchen mit Knusperstreuseln backte. Und es ist ihr zu 100% gelungen. [Zum Rezept](#)



Apfelkuchen vom Blech © Antonia Klocke | Antonellas Backblog

Matcha-Mohn-Zopf

Du kannst dir den Kaffee zum Kuchen aber auch sparen. Misch einfach etwas grünen Tee unter deinen Kuchenteig und schon hast du 2 in 1 - Koffein im Kuchen. Als Kontrast zur feinherben Note vom Matcha-Tee haben Sabrina und Steffen aber noch eine süße Füllung aus Mohn, Vanille und Amaretto untergemischt. [Zum Rezept](#)



Matcha-Mohn-Zopf © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Hefekranz mit Orange und Mandeln

Bei den Foodistas gibt es einen Hefekranz, der beim ersten Bissen Sommerfeeling verströmt. Frische Orangen sowie gemahlene und gehackte Mandeln sorgen für ein besonders frisches Aroma. Davon kann man sich auch schon als Gute-Laune-Frühstück ein Stück genehmigen. [Zum Rezept](#)

20 luftige Hefekuchen für deinen nächsten Kaffeeklatsch



Hefekranz © Foodistas

Süßes Hefegebäck

Die einfachen Dinge sind manchmal die besten. Mehl, Hefe, Zucker, Milch, Butter - viel mehr brauchst du eigentlich nicht für Jankes Hefegebäck. Das Gute daran: Ohne klebrige Füllung halten sich die kleinen Hefebällchen extra lange. [Zum Rezept](#)



Süßes Hefegebäck © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

Rosenkuchen mit Apfelfüllung

Sag's doch mal durch die Blume - durch die Rosenblüte sozusagen. Mit kleinen Heferöschen samt Apfel-Walnut-Füllung machst du deinen Kaffeegästen eine besonders große Freude. [Zum Rezept](#)



Apfelrosenkuchen © Ines Karlin | Münchner Küche

Bienenstich

Nicht umsonst ein Klassiker, der wirklich immer geht - sommers wie winters. Unten Hefeteig, darüber eine feine Pudding-Sahne-Creme und zum Abschluss eine süße, knusprige Mandeldecke. Mmmhh ... immer wieder herrlich! [Zum Rezept](#)

20 luftige Hefekuchen für deinen nächsten Kaffeeklatsch



Bienenstich