

Süßer Sommerabschied: 24 herbstliche Kuchen



Herbstduft liegt in der Luft! Feuchte Blätter, Regen, deftige Aufläufe...und Kuchen! Süßes geht ja bekanntlich immer, aber seelenstreichelnde Leckerbissen mit Pflaumen, Äpfeln, Zimt und Co. schmecken unter der Kuscheldecke einfach am besten. Am liebsten mit einer großen Tasse heißer Schokolade, den Füßen in den liebsten Fluschesocken und sanftem Regen, der gegen die Fensterscheiben trommelt. Mach dich gemeinsam mit unseren Foodloggern und ihren 24 Genussmomenten rund um herbstliche Kuchen voller Wonne winterfest!

Apfeltarte mit Zimtcreme

Welt aus, Ofen und Genuss an! Bei Anika kuscheln sich süß-säuerliche Apfelspalten auf ein Bett aus knusprigem Mürbeteig und einer Creme, die dank Seidentofu und Apfel-Zimt-Likör an Zartheit gar nicht mehr zu überbieten

ist. Da würden wir uns am liebsten dazukuscheln. Oder Gabel voran direkt hineinstürzen. [Zum Rezept](#)



Apfeltarte mit Zimtcreme © Anika Launert | Nikes Herztanz

Zwetschgen Streusel Käsekuchen

Frühherbst oder doch Spätsommer? Ganz egal, mit Stephanies fruchtigem Ofenglück können wir sicher sein: Pflaumenzeit = Genusszeit. Zu den lilafarbenen Früchtchen gesellen sich gleich zwei unserer liebsten Klassiker: Streusel- und Käsekuchen. Und das Ganze auf einer einzigen Gabel! [Zum Rezept](#)

Süßer Sommerabschied: 24 herbstliche Kuchen



Zwetschgen Streusel Käsekuchen © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Süßkartoffelkuchen mit Salzkarameelfrosting

Ein Gemüse, dessen Name schon von süßen Genüssen erzählt, macht sich nicht nur in herzhaften Gerichten gut. Christine führt die Süßkartoffel ihrer wahren Genussbestimmung zu und vereint sie mit allem, was das Naschkatzenherz zum Überschäumen bringt: Schokolade, Mascarpone und Salzkarameell. Wir greifen dann schon mal zum Gemüseschäler... [Zum Rezept](#)



Süßkartoffelkuchen mit Salzkarameelfrosting © Christine Garcia Urbina | Trickytine

Birnenkuchen mit Haselnuss-Streusel, karamellisierten Birnen und Butterscotch

Die warmen, leichten Tage sind vorbei und mit ihnen die Zeiten der Saftkuren und Juice Cleanses. Für deftig-süße, herbstliche Kuchen voller Wohlgefühl haben wir dem Ofen sei Dank Vera! Ihr extra karamelliger Birnenkuchen mit knusprigen Haselnussstreuseln zaubert uns mit aromatischem Butterscotch nicht nur beim Lesen ein warmes Gefühl in den Magen. [Zum Rezept](#)

Süßer Sommerabschied: 24 herbstliche Kuchen



Birnenkuchen mit Haselnuss-Streusel, karamellisierten Birnen und Butterscotch © Vera Wohlleben | Nicest Things

Apfeltarte mit Zimtguss

Und weil die Kombination Apfel-Zimt einfach so gut ist, dass wir sie immer wieder schlemmen könnten, kommt hier Danielas Rezept gegen Nieselregenwetter-Blues: Apfeltarte mit Schmand-Zimtguss. Ein Hoch auf die Gemütlichkeit! Ein Hoch auf herbstliche Kuchen! [Zum Rezept](#)



Apfeltarte mit Zimtguss © Daniela Becker | Flowers on my Plate

Schneller gesunder Pflaumenkuchen

Was klingt noch besser als frisch gebackener Kuchen? Frisch gebackener Kuchen, der nicht nur schnell gemacht, sondern auch noch gesund ist natürlich! Janines Geheimnis? Dunkelblaue Zwetschgen, Haferflocken, Mandeln und herrliche Vanille- und Orangennoten. Da kannst du gleich mehrmals zugreifen! [Zum Rezept](#)

Süßer Sommerabschied: 24 herbstliche Kuchen



Schneller gesunder Pflaumenkuchen © Janine Hegendorf
| Nuts and Blueberries

Apfel-Galette mit Ahornsirup-Sahne

Keine Backform parat? Kein Problem! Majas rustikale Apfel-Galette mit Ahornsirup-Salzkaramell kommt ohne viel Schnickschnack aus und überzeugt uns mit knusprig-buttrig-süßen Ecken und Kanten. So geht französisches Joie de Vivre mit herbstlichem Einschlag. [Zum Rezept](#)



Apfel-Galette mit Ahornsirup-Sahne © Maja Nett |
Moey's Kitchen

Birnen-Mohn-Kuchen

Kannst du dich mal wieder nicht entscheiden, welcher Ofentraum auf deiner Kaffeetafel landen soll? Klassischer Mohnkuchen, fruchtiger Genuss oder doch lieber nussige Schnitten? Aber wieso denn überhaupt 'oder'? Die Foodistas zaubern uns eine Dreiecksiebe, die uns die Entscheidung auf leckerste Art abnimmt. Saftiger Birnen-Mohn-Kuchen mit Walnüssen sorgt dafür, dass du auf nichts verzichten musst. Und die Happy Hour hast du dank prickeligem Prosecco gleich mit abgedeckt. [Zum Rezept](#)

Süßer Sommerabschied: 24 herbstliche Kuchen



Birnen-Mohn-Kuchen © Foodistas

Kürbis Joghurt Schnitten

Oh, wie süß! Joanas Kürbis Joghurt Schnitten bringen dir Leichtigkeit in die Küche und fahren ganz ohne Gluten mit massenweise Lieblingsrezept-Potential auf. Und so schnell wie die kleinen Schnittchen verputzt sind, kannst du ohne schlechtes Gewissen gleich mehrere genießen. [Zum Rezept](#)



Kürbis Joghurt Schnitten © Joana Sonnhoff | Foodreich

Apfelkuchen mit Baiserhaube

Auf die inneren Werte kommt es an, das wissen wir alle. Deshalb fährt Jennifers Apfelkuchen mit einer unwiderstehlichen Füllung aus dem herbstlichen Obstklassiker, Mandeln und Zimt auf und lässt uns schon bei der ersten Gabel in den Hochgenuss aufsteigen. Und weil das Auge beim Schlemmen eben auch ein Wörtchen mitzureden hat, wird das Ganze noch gekrönt von einem hübschen S'mores-Häubchen. [Zum Rezept](#)

Süßer Sommerabschied: 24 herbstliche Kuchen



Apfelkuchen mit Baiserhaube © Jennifer Mönchmeier |
Monsieurmuffin

Schwäbischer Träubleskuchen

Backe, backe, Träubleskuche esse, oder wie heißt es im Schwabenländle? Dank Corinna können wir uns mit dieser Weisheit jedenfalls problemlos anfreunden. Saftige rote Johannisbeeren, buttriger Mürbeteig und beeriger Haselnuss-Guss klingen ja schon sehr gut. Aber es wird noch besser: Die Schlemmerei kommt nämlich ganz ohne Haushaltszucker aus und ist auch noch flott gemacht. [Zum Rezept](#)



Schwäbischer Träubleskuchen © Corinna Frei |
Schüsselglück

Birnen-Rotweinkuchen

Schmuddelwetter draußen bedeutet mehr Zeit in der Küche vor dem warmen Backofen! Heraus kommt bei Tamara ein Birnenkuchen mit Schwips, der uns mit seiner Kombination aus Schokolade, Mandeln und Rotwein so richtig in Kuschelstimmung versetzt. [Zum Rezept](#)

Süßer Sommerabschied: 24 herbstliche Kuchen



Birnen-Rotweinkuchen © Tamara Staab | Maras Wunderland

Gestürzter karamellierter Apfelkuchen mit Zimt und Muskat

An apple a day...mit Jessicas gestürztem Apfelkuchen brauchst du dir um lästige Erkältungsviren keine Gedanken zu machen! Ganze zwei Kilo der ausgewiesenen Ärztevertreiber wandern in den gestürzten Ofengenuss, teils karamellisiert, teils als saftige Teigeinlage. Wenn Obstsalat auf herbstlichen Kuchen trifft... [Zum Rezept](#)



Gestürzter karamellierter Apfelkuchen mit Zimt und Muskat © Jessica Diesing | Berliner Küche

Kürbiskuchen mit Streuseln

Wohin wir auch gucken, überall leuchten uns strahlend orangefarbene Kürbisse entgegen und versprechen uns herzhaftes Genüsse in allen Formen und Farben. Aber der Halloweenklassiker kann noch viel, viel mehr als Ofengemüse! Anna verpasst ihm eine süße, vegane Streuselkrone und eine extra aromatische Begleitung aus Nüssen, herbstlichen Gewürzen und dekadenter Tonkabohne. [Zum Rezept](#)

Süßer Sommerabschied: 24 herbstliche Kuchen



Kürbiskuchen mit Streuseln © Anna Röpfl | Teigliebe

Apfel-Mandelkuchen

Bei all den neuen Kuchentrends und wilden Geschmackskombinationen kann man schon mal den Überblick verlieren. Gut, dass es einfach leckere Klassiker gibt, die den wöchentlichen Kaffeeklatsch jedes Mal zum vollen Erfolg werden lassen. Sorg mit Ines' Apfel-Mandelkuchen für vor Begeisterung zuckende Kuchengabeln und leergeputzte Teller. [Zum Rezept](#)



Apfel-Mandelkuchen © Ines Karlin | Münchner Küche

Saftiger Schoko-Birnen-Kuchen

Was lugt denn da aus einer herrlich saftig-schokoladigen Kuchendecke heraus? Richtig gesehen, bei Hannah verstecken sich gleich ganze Birnen in der lecker gefüllten Kastenform. Für maximalen Fruchtgenuss bei minimalem Zuckergehalt in jedem einzelnen Stück. [Zum Rezept](#)



Süßer Sommerabschied: 24 herbstliche Kuchen

Saftiger Schoko-Birnen-Kuchen © Hannah Frey | Projekt:
Gesund leben

Kürbis-Marmor-Kuchen

Bei Kathrin verfärben sich im Herbst nicht nur die Blätter goldgelb, sondern gleich auch der Marmorkuchen! Vanille wird abgelöst von süßen Kürbis-Ahornsirup-Püree, das sich extra saftig durch den dunklen Schokoteig zieht und für ordentlich Geschmackswirbel sorgt. Nicht nur für vegane Kuchenfeen ein echter Hit. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Marmor-Kuchen © Kathrin Salzwedel | Klara's Life

Apfelstrudel Pie mit Pflaumensauce

Kein Herbst ohne gold-orangefarbene Blätter, sagst du? Kein Herbst ohne Apfelkuchen, sagen wir! Sieht Tina ganz genauso und beweist mit ihrem Apfelstrudel Pie mit Pflaumensauce wieder einmal, dass die fruchtigsten Traumduos einfach in der kühleren Jahreszeit geboren werden. [Zum Rezept](#)



Apfelstrudel Pie mit Pflaumensauce © Tina Kollmann |
Lecker & Co.

Engadiner Nusstorte

Noch so ein Klassiker aus dem Herbst: Der Nussknacker. Und damit meinen wir nicht Tschaikowskis Balletstück, sondern Lars' wesentlich gemütlichere Version. Mürbeteig, frisch geknackte Walnüsse und Sahne-Karamell verschmelzen in seinem Ofen zur wunderbar leckeren Engadiner Nusstorte. Gabel für Gabel ein Hochgenuss! [Zum Rezept](#)

Süßer Sommerabschied: 24 herbstliche Kuchen



Engadiner Nusstorte © Lars Spickers | Colors of Food

Saftiger Apfel Nuss Kranz

Kränze packst du normalerweise zwischen Häschen und bunten Eiern auf den Ostertisch? Das war einmal! Catrin verpasst der kronengleichen Leckerei aus dem Backofen mit Äpfeln und Nüssen einen herbstlichen Anstrich und lässt uns Osterglocken und Co. ganz schnell vergessen. [Zum Rezept](#)



Saftiger Apfel Nuss Kranz © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Kürbis Pull Apart Bread

Aufgepasst, die gute alte Stulle hat ausgedient! Hannah-Lena zeigt uns, dass sich herbsttaugliche Leckereien viel besser zupfen als schneiden lassen. Kürbispüree, Zimt, Zucker und Butter reichen schon für die große Zupfbrot-Liebe. Willkommen im Hefe-Himmel (fast) ohne spülen hinterher. [Zum Rezept](#)



Kürbis Pull Apart Bread © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

Apple Pie mit Cinnamon Ice Cream

Du willst dich ausgewogen ernähren? Super, dann bist du bei Sabrina und Steffen an der richtigen Adresse! Bei ihnen gesellt sich zum heißen Apple Pie in knusprigem Mürbeteig kaltes Zimteis und sorgt so für die genau richtige Genussbalance. [Zum Rezept](#)

Süßer Sommerabschied: 24 herbstliche Kuchen



Apple Pie mit Cinnamon Ice Cream © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go go

Schokokuchen mit Szechuanpfeffer & Basilikum

Das Einzige, das einen "geht einfach immer und tut dem Herzen gut"-Schokokuchen noch besser macht? Na, ein unerwarteter Twist natürlich! Für den sorgt Karin und mischt ihrem Seelenstreichler mutig Szechuanpfeffer und frischen Basilikum unter - klingt gewagt, aber der Sprung ins Unbekannte lohnt sich! [Zum Rezept](#)



Schokokuchen mit Szechuanpfeffer & Basilikum © Karin Klemmer | Wallygusto

No Bake Trüffelcake – mit Maronen und glutenfrei

Wenn die Tage kühler werden, kuscheln wir uns gerne vor unserem Ofen zusammen und beobachten, wie unsere selbst gezauberten Leckereien langsam ihrem köstlichen Höhepunkt entgegen backen. Doch was ist mit den Tagen, an denen die Sonne beweist, dass der Herbst zurecht den Titel „goldene Jahreszeit“ trägt und temperaturmäßig nochmal alles gibt? Die Tage, an denen dir nach hitzefreiem Genuss auf dem Balkon ist? Dafür haben wir vorgesorgt! Unser No Bake Trüffelcake mit Maronen kommt ganz ohne Gluten aus und benötigt nur einen Ausflug in deinen Kühlschrank, ehe du losschlemmen kannst. [Zum Rezept](#)



No Bake Trüffelcake – mit Maronen und glutenfrei