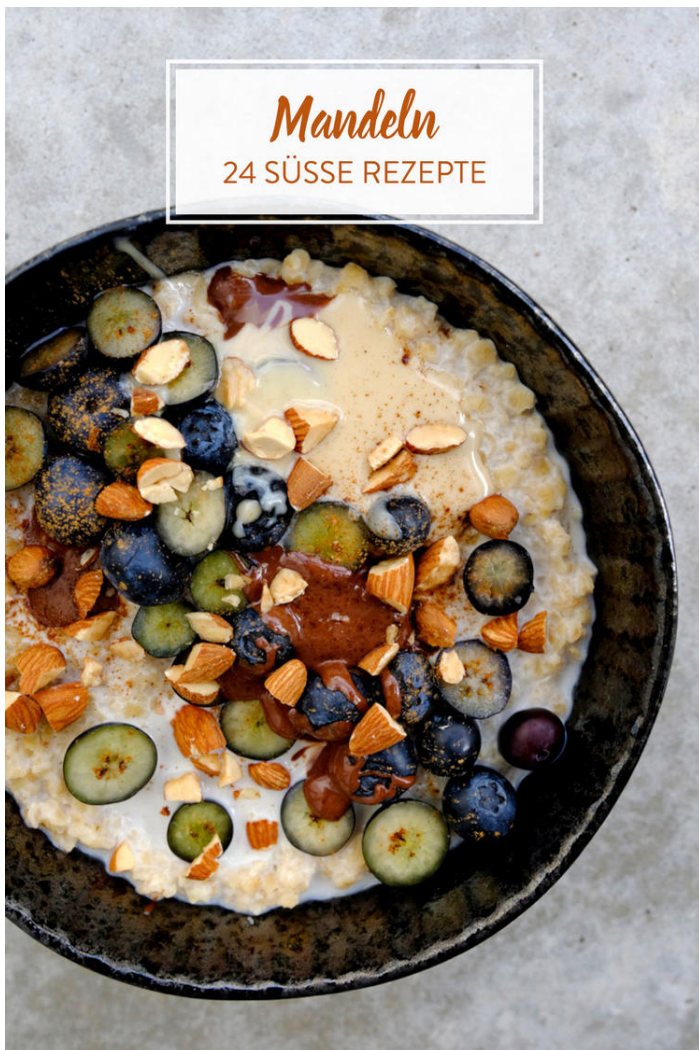


Süße Genüsse: 24 Mandel-Rezepte



Von Mandeln können wir nie genug kriegen! Wieso auch? Ob als Power-Snack voller guter Inhaltsstoffe im Büro, als aromatische Kuhmilchalternative oder als extra knackiger Crunch in sündig-süßen Desserts... und vergessen wir nicht, dass sie jedes Jahr um die Weihnachtszeit als samtiges Marzipan zur absoluten Genuss-Höchstform auflaufen! Egal in welcher Variation oder zu welcher Jahreszeit, die kleine tropfenförmige Steinfrucht legt einfach immer einen schmackhaften Auftritt hin. Das wissen zu unserem Glück auch unsere Foodblogger und verzaubern uns diese Woche mit gleich 24 Ideen rund um Mandel-Rezepte.

Mandorlini

Kein Monat bringt uns so fleißig zum Backen, Kleckern, Krümeln und Naschen wie der Dezember. Zusammen mit

Sarah läuten wir ab heute voller Vorfreude, vor dem vorgeheizten Ofen, die Plätzchensaison ein. Den zart-mürben Anfang machen ihre echt italienischen Mandorlini. Unser Tipp: Back direkt mehrere Bleche voll, die kleinen Leckerbissen sind nämlich mindestens genauso schnell bis auf den letzten Krümel aufgegessen wie gebacken. [Zum Rezept](#)



Mandorlini © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Birnen-Mandelcreme-Tarte

Bei all den deftigen, winterlichen Weihnachtsgaumenschmäusen soll das Dessert natürlich nicht zu kurz kommen. Aber eine schwere Torte ist nach Braten, Rotkohl oder Knödeln einfach zu mächtig? Dann mach's wie Hannah-Lena und hol dir französisches Savoir-

Süße Genüsse: 24 Mandel-Rezepte

Vivre in die Küche. Das Geheimnis? Süßer Mürbeteig, luftige Mandelcreme und pochierte, fruchtige Birnen. Die schweben zusammen ganz leicht von deiner Gabel direkt in deinen Mund. [Zum Rezept](#)



Birnen-Mandelcreme-Tarte © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

Vegane Energy Balls mit Mandeln, Pflaumen & Zimt

Und auf einmal haben wir es gefunden – das ultimative Geheimrezept, das ein für alle Mal eine Brücke über den Graben zwischen Snacklust und ausgewogener, bewusster Ernährung schlägt! Gut, den Orden „kulinarischer Baumeister“ können wir uns zugeben nicht selbst an die Brust pinnen, verleihen ihn aber umso lieber an Vera und ihre veganen Energy Balls. Mandeln, Trockenobst, Datteln, Mandelmus und Gewürze nach unserer Lust und Laune verschmelzen zu kleinen Häppchen gegen das Nachmittagstief und räumen ein für alle Mal mit dem

Vorurteil auf, dass gesund und naschen zwei Gegensätze sind. [Zum Rezept](#)



Vegane Energy Balls mit Mandeln, Pflaumen & Zimt © Vera Wohleben | nicest things

Vanille-Porridge mit Mandeln & Heidelbeeren

Lust auf einen Beauty-Morgen mit Maske und Entspannung? Dann ab in Hannahs Spa, ähhh....Küche! Ihr cremiger Vanille-Porridge mit Mandeln, Zimt, rohem Kakao und Heidelbeeren steckt mit so vielen guten, hautverschönernden Zutaten voll, dass wir ihn uns glatt ins Gesicht packen wollen. Wäre aber viel zu schade, der schnelle Gaumenschmaus schmeckt nämlich auch noch wunderbar lecker und bringt uns gestärkt durch den Tag. [Zum Rezept](#)

Süße Genüsse: 24 Mandel-Rezepte



Vanille-Porridge mit Mandeln & Heidelbeeren © Hannah Frey | Projekt: Gesund leben

Vegane Cantuccini

Baum schmücken, Lichterketten anschließen, Geschenke kaufen, Weihnachtsmenü überlegen... bei aller Kerzenscheinromantik und Glühweinduftschwärmerei kann die Weihnachtszeit doch auch mal ganz schön stressig werden. Was da hilft, ist ein frisch gebrühter Kaffee mit leichter Schaumkrone und ein knusprigmürber Leckerbissen zum Eintunken. Entspannungs-Fee Patricia hat da genau das Richtige: italienische Biscotti mit knackigen Mandeln und aus rein pflanzlichen Zutaten. Zugreifen und zurücklehnen! [Zum Rezept](#)



Vegane Cantuccini © Patricia Schillaci | Veganstars

Nussecken mit Mandeln

Wenn wir uns auf den gängigen Foodblogs umgucken, kommen wir manchmal ganz schön ins Staunen. Neue Geschmackszusammenstellungen reihen sich an neu entdeckte Superfoods, immer höher hinausragend gestylte Desserts und wilde Foodtrends, von denen manche inspirierend sind, andere fragwürdig. Aber bei all der wilden Inspirationsflut kommen wir dennoch an ihnen nicht vorbei: Wunderbaren Klassikern, die uns schon beim Duft aus dem Ofen in unsere Kindheit zurückversetzen und die uns beim bloßen Gedanken ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Dieses Mal gilt unser Strahlen Jennifer und ihren herrlich knackigen Nussecken mit Mandeln und Zartbitterschokolade. Die sind einfach immer im Trend! [Zum Rezept](#)

Süße Genüsse: 24 Mandel-Rezepte



Nussecken mit Mandeln © Jennifer Mönchmeier | monsieurmuffin

Zimtstern-Lebkuchenschnitten

Zimtsterne oder Lebkuchen? Oder gar Kuchen? Im Dessertmagen ist ja eigentlich immer Platz für Schlemmereien, aber das Zuckerkoma wollen wir dann doch vermeiden. Sandy nimmt uns zum Glück die Entscheidung ab und vereint alle drei süßen Leckereien zu wunderbar weihnachtlich-würzigen Zimtstern-Lebkuchenschnitten, bei denen wirklich keine Wünsche offen bleiben. [Zum Rezept](#)



Zimtstern-Lebkuchenschnitten © Sandy Rojo Cerezo | Wie Wo Was Ist Gut

Rentier-Mandelplätzchen

Hast du deine Wohnung auch schon weihnachtlich dekoriert? Nein? Na, dann wird es aber höchste Zeit! Janine versüßt uns die häuslichen Verschönerungsmaßnahmen sogar buchstäblich und backt uns Rentierplätzchen mit Mandelmus und Dinkelmehl und einer Verzierung aus bunten Schokolinsen und Zartbitterschokolade, die mindestens genauso wunderbar aussehen wie sie schmecken. [Zum Rezept](#)

Süße Genüsse: 24 Mandel-Rezepte



Rentier-Mandelplätzchen © Janine Hegendorf | Nuts and Blueberries

Quitten Mandel Buns

Hefeknoten, -zöpfe oder -knödel passen ja einfach immer. Der luftig-süße Teig macht neben jedem süßen oder sogar herzhaften Partner eine gute Figur, ohne ihm die Show zu stehlen. Eine winterlich-fruchtige Liaison geht er dieses Mal bei den Foodistas ein und schmiegelt sich als fluffiger Bun um Quittenmarmelade mit Zimt und knackige gehobelte Mandeln. [Zum Rezept](#)



Quitten Mandel Buns © Foodistas

Nougat-Stollenkonfekt mit Mandeln

Bisher ist es um luftig-weiße Schneehäubchen auf den Bäumen ja noch schlecht bestellt. Also zaubern wir uns doch einfach mit Maja unsere eigenen und bestäuben sie über mürbe gebackenes Nougat-Stollenkonfekt aus Quarkteig und mit gehackten Mandeln. Zugegeben, den ersten Schneemann des Jahres wirst du aus den Puderzucker-Schneekronen wohl kaum bauen können. Dafür schmeckt das weiße Gestöber um Längen besser und bleibt zumindest so lange liegen, bis deine Lieben gemerkt haben, welche Leckerei du da aus dem Ofen gezogen hast. [Zum Rezept](#)

Süße Genüsse: 24 Mandel-Rezepte



Nougat-Stollenkonfekt mit Mandeln © Maja Nett | Moey's Kitchen

Hirse Porridge mit Mandelmilch

Wenn am frühen Morgen der Wecker schrillt und wir uns aus unseren warmen Laken schälen müssen, zeigt der Winter uns leider seine ungemütliche, kalte und dunkle Seite. Aber die warm umarmende Rettung naht! Und zwar aus Christines Küche: Ihr warmer Hirse Porridge fährt nicht nur mit massenhaft guten Inhaltsstoffen auf, sondern schickt unsere verschlafenen Gaumen auch noch mit Mandelmilch, Vanille und Blaubeer Ragout auf eine herzumschmeichelnde Genussreise. Ach, Winter, wir lieben dich ja doch... [Zum Rezept](#)



Hirse Porridge mit Mandelmilch © Christine Garcia Urbina | trickytine

Zitronen Mandel Biscotti

Die winterliche Genusszeit geht leider auch Hand in Hand mit der hartnäckigen Erkältungszeit. Damit wir trotzdem auf keine süßen Gaumenschmäuse verzichten müssen, verrät uns Catrin heute ihr Rezept für knusprig-mürbe Mandel Biscotti mit spritziger Zitrone für den kleinen Vitamin-C-Boost. So lecker entdecken wir gerne die gesunden Seiten des Naschens. [Zum Rezept](#)

Süße Genüsse: 24 Mandel-Rezepte



Zitronen Mandel Biscotti © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Gebrannte Mandeln

Zu Hause ist es einfach am schönsten finden wir. Vor allem, wenn der Winter wettertechnisch eher in Richtung Regenzeit abgleitet, anstatt uns mit romantischen Schneedeckchen zu verzaubern. Aber deshalb auf Weihnachtsmarkt-Gaumenschmäuse verzichten? Auf keinen Fall, denkt sich Verena und beweist uns, dass knuspriger Zuckermantel und Röstaromen nicht nur in der Pfanne von Profiköchen gelingen, sondern genauso gut in unserer eigenen Küche. [Zum Rezept](#)



Gebrannte Mandeln © Verena Pelikan | Sweets and Lifestyle

Zimt-Brownies mit gebrannten Mandeln

Ein Dessert, das seinesgleichen sucht, zaubert uns Michaela mit ihren extra schokoladigen, super-saftig-weihnachtlichen Zimt-Brownies. Alleine oder mit einer Kugel Vanilleeis im Gepäck sorgen die gebackenen Schocoholic-Träumchen für Aufsehen und halten sich darüber hinaus auch noch mehrere Tage – Hochgenuss auf Vorrat also. Und weil eine derart sündige Leckerei einfach ein Krönchen verdient, landen auch noch knackige gebrannte Mandeln obendrauf. [Zum Rezept](#)

Süße Genüsse: 24 Mandel-Rezepte



Zimt-Brownies mit gebrannten Mandeln © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party



Weihnachtliches Baklava mit gebrannten Mandeln & Zimt © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Weihnachtliches Baklava mit gebrannten Mandeln & Zimt

Wenn wir Baklava hören, dann denken wir an Orient... Tausendundeine Nacht ...Exotik... Sonnenhitze, die auch am Abend noch spürbar ist... und dank Sabrina und Steffen ab jetzt vor allem an Weihnachten! Sie verfeinern den zuckersüßen Orient-Klassiker nämlich mit winterlichen Aromen aus Ingwer, Nelken, Zimt, Orange und Honig und entführen uns mit knackigen gebrannten Mandeln statt auf den fliegenden Teppich auf den Weihnachtsmarkt. [Zum Rezept](#)

Eierlikör Käsekuchen mit Zimtstern-Boden

Manchmal geht die Backlust dann doch ein wenig mit uns durch und unser vorgeheizter Ofen produziert mehr Naschkram als wir dann eigentlich essen können. Vor allem in der winterlichen Vorweihnachtszeit zeigt das Stimmungsbarometer unseres Magens scheinbar tagein, tagaus auf „Süßhunger“. Mit Tina hat sich das Problemchen endgültig erledigt: Sie vereint ganz einfach wunderbar saftigen Käsekuchen mit Eierlikör-Schwips mit einem würzigen Zimtsternboden und nimmt uns so die Entscheidung zwischen Keks und Kuchen auf leckerste Weise ab. [Zum Rezept](#)

Süße Genüsse: 24 Mandel-Rezepte



Eierlikör Käsekuchen mit Zimtstern-Boden © Tina Kollmann | Lecker & Co.

Mandarinen Mandelkuchen

Weihnachten wird ja nicht umsonst als das „Fest der Liebe“ betitelt... welcher andere Name könnte schon in eine Jahreszeit passen, die uns Kombinationen wie Mandeln und Mandarinen beschert? Joana präsentiert uns das perfekte Pärchen als fluffig gebackenen veganen Mandarinenkuchen, bei dem unser schlechtes Gewissen nach dem Naschen dank glutenfreiem Mandelmehl so völlig ausbleibt. Stattdessen greifen wir lieber nochmal zu... [Zum Rezept](#)



Mandarinen Mandelkuchen © Joana Sonnhoff | Foodreich

Gebrannte Mandeln

Knusper, knusper, knäuschen, wer knuspert an... meinen Mandeln? Lars verrät uns sein ultimatives Rezept für gebrannte Mandeln mit Zimtnote und einem Hauch von Meersalz und macht uns in nur 10 Minuten zum Nussknacker mit ausgewiesenem Weihnachtsmarktflair. [Zum Rezept](#)

Süße Genüsse: 24 Mandel-Rezepte



Gebrannte Mandeln © Lars Spickers | Colors of Food

Weihnachtliches Bienenstichdessert mit gebrannten Mandeln

Weihnachtszeit ist Schlemmerzeit! Das war immer so und kann auch von uns aus gerne so bleiben. Möchtest du bei deinen Lieben dieses Jahr desserttechnisch so richtig hoch stapeln, bist du bei Tamara an der genau richtigen Adresse: In ihrem Bienenstichdessert geben sich mit Lebkuchengewürz verfeinertes und mit Amaretto getränkter Biskuit, knusprige Mandelblättchen, Himbeermarmelade und fluffige Vanillecreme mit gebrannten Mandeln die Hand und türmen sich zu ebenso schicken wie unfassbar leckeren Genusstürmchen auf. [Zum Rezept](#)



Weihnachtliches Bienenstichdessert mit gebrannten Mandeln © Tamara Staab | Maras Wunderland

Gesalzene Mandelmus Riegel

Gut Ding braucht Weile sagen Omas einem ja immer gerne, wenn man gerade ungeduldig am Leben verzweifelt. Und auch wenn uns diese Binsenweisheit ab und an zum Augenrollen bewegt, in manchen Fällen stimmt sie einfach. So zum Beispiel bei Lenas gesalzene Mandelmusriegeln. Die kleinen Power-Snacks kommen mit unglaublich wenig Zutaten aus und sind super schnell zusammengerührt. Nur beim Abkühlen im Gefrierfach müssen wir uns ein wenig gedulden. Aber To-Do-Listen und Haushaltsaufgaben machen sich ja zum Glück gleich viel leichter, wenn im Anschluss ein leckerer Snack darauf wartet, verputzt zu werden... [Zum Rezept](#)

Süße Genüsse: 24 Mandel-Rezepte



Gesalzene Mandelmus Riegel © Lena Pfetzer | Lenaliciously

Dinkelgrießbrei mit Mandelmilch, Apfelmus & Karamellmandeln

Wintermorgenstund hat Grießbrei im Mund. Zumindest bei uns. Wir haben nämlich in Anikas Küche vorbeigeschnuppert und haben uns sofort in eine heiße Schale voll Glück verliebt: Dinkelgrießbrei mit Apfelmus, Karamell-Mandeln und Feigen. Da fällt uns das frühe Aufstehen fast schon zu leicht! [Zum Rezept](#)



Dinkelgrießbrei mit Mandelmilch, Apfelmus & Karamellmandeln © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

Vegane Energy Bars

Nachmittagstiefchen? Leider ja... Naschen? Au ja! Schlechtes Gewissen? Vorprogrammiert! Aber nicht mit Anne! Ihre veganen Energy Bars sagen dem kleinen Hunger zwischendurch den Kampf an und fahren mit massenhaft guten Zutaten auf. Statt Ei, Zucker oder Butter wandern Datteln, Kokosöl, Gojibeeren und Kakao Nibs in die Schüssel und verschmelzen mit Mandelcreme zu einem glatten Teig voller Hochgenuss. [Zum Rezept](#)

Süße Genüsse: 24 Mandel-Rezepte



Vegane Energy Bars © Anne Klein | frisch verliebt



Pasta di Mandorle © Ines Karlin | Münchner Küche

Pasta di Mandorle

Wusstest du, dass der Begriff „Pasta“ in Italien nicht nur Nudeln meint, sondern Teigwaren generell? Wir jedenfalls nicht, aber dank Ines haben wir unser kulinarisches Vokabelheft ganz schnell ergänzt. Bei ihr landen fein gemahlene Mandeln und Bittermandelaroma nämlich nicht im siedenden Salzwasser, sondern als süßes Gebäck mit Puderzuckerhaube im Ofen. [Zum Rezept](#)

Mandelkrokant

Diese mandelige Konfektschönheit ist fast zu schön zum Essen... Aber zum Glück auch nur fast! Denn egal ob auf Eis oder einfach nur so - das Mandelkrokant macht immer eine Bella Figura und eignet sich besonders toll auch als weihnachtliches Geschenk aus der Küche! [Zum Rezept](#)

Süße Genüsse: 24 Mandel-Rezepte



Mandelkrokant