

Torten sind gut, Törtchen sind besser: 10 Mini-Tortenklassiker



Fette, schwere Sahnetorte?! Massenweise Blechkuchen?! Das war gestern: Jetzt kommen die altbewährten Klassiker frisch und frech im Miniformat daher. Die niedlichen Küchlein stehen ihren großen Vorbildern in nichts nach: Sie sind mindestens genauso lecker und auch optisch ein wahrer Leckerbissen. Sie sind einfacher zu backen als riesige Sahnetorten und mit ihrer handlichen Größe die perfekte Nascherei für jede Gelegenheit. Besonders praktisch: Du brauchst keinen Teller, die Gabel kannst du dir auch sparen. Denn - schwupps - die Törtchen sind auch so ganz schnell verputzt. "Törtchen? Hier? Äh...also...nie gesehen!"

Donauwellen Cupcakes - Klassiker mit Schokohut

So viel Gutes in einem Törtchen: Der Muffin aus hellem und dunklem Rührteig erinnert an den Klassiker Marmorkuchen, wird aber mit sauren Kirschen belegt, von einer Vanille-Pudding-Buttercreme getoppt und als absolute Krönung von einer zarterhen Schokoladenglasur überzogen. Ein Traum von einem Cupcake! Zum Rezept



Donauwellen Cupcakes - Klassiker mit Schokohut

Ein kleiner Cupcake reicht dir nicht? Dann back doch gleich ein ganzes Blech! Wie das genau geht, erfährst du hier.

Klein und rund statt groß und eckig: Mohn-Streusel-Muffins

Es muss ja nicht immer gleich die Großfamilienportion vom Blech sein. Zarter Mürbeteigboden, leckere Mohn-Quark-Füllung und herrlich knusprige Streusel schmecken auch als Muffin wunderbar nach Omas Bestem. Zum Rezept



Klein und rund statt groß und eckig: Mohn-Streusel-Muffins

Torten sind gut, Törtchen sind besser: 10 Mini-Tortenklassiker

Auf den Mohn-Geschmack gekommen? [Dann wirst du diesen supersaftigen Mohnkuchen mit lauwarmer Schokosauce lieben!](#)

Klassiker neu aufgelegt: Cupcakes à la Frankfurter Kranz

Richtig royal wirken die Kleinen: Lockerer Rührteig - gefüllt mit einer Vanille-Buttercreme, bestreut mit knusprigem Krokant, gekrönt von einer Kirsche. Frankfurter Kranz von seiner besten Seite! [Zum Rezept](#)



[Klassiker neu aufgelegt: Cupcakes à la Frankfurter Kranz](#)

Schwarz, weiß, rot: Schwarzwälder Kirsch-Cupcakes

Schwarzwälder Kirsch ist ein alter Hut? Von wegen! Als dunkler Schokoladenmuffin mit fruchtig-cremiger Füllung aus Sahne und Kirschgrütze liegt der Klassiker wieder ganz hoch im Tortenkurs. [Zum Rezept](#)



[Schwarz, weiß, rot: Schwarzwälder Kirsch-Cupcakes](#)

Du möchtest eine klassische, große Schwarzwälder Kirschtorte backen? Kein Problem: [Eine Schritt-für-Schritt Anleitung gibt's hier.](#)

Süßer Doppeldecker: Donauwellen-Whoopies

Sind sie nicht lustig, die kleinen Tortenburger? Leckere Sahnecreme zwischen hellem und dunklem Biskuitbrot – nicht nur unwiderstehlich lecker, sondern dazu auch ratzfatzt zubereitet und noch schneller verputzt. [Zum Rezept](#)



[Klassiker als Doppeldecker: Donauwellen-Whoopies](#)

Schichtarbeit: Schwarzwälder Kirsch im Glas

Gut geschichtet ist die halbe Miete. Alte Marmeladengläser haben ausgedient? Pustekuchen – hier kommen sie wieder zum Einsatz. Dunkler Biskuitboden, starker Espresso und cremige Mascarpone - klingt fast nach Tiramisu, oder? Saures Kirschkompott mit einem Schuss Kirschwasser machen aus dem italienischen Nachtisch dann aber ein feines Schwarzwälder Dessert. [Zum Rezept](#)

Torten sind gut, Törtchen sind besser: 10 Mini-Tortenklassiker



Klassiker in Schichtarbeit: Schwarzwälder Kirsch im Glas

Kleine Seelenschmeichler: Käsekuchen-Muffins mit Streuseln

Wenn's um Klassiker geht, darf Käsekuchen mit Streuseldecke nicht fehlen. Unten Mürbeteig, oben Mürbeteig und dazwischen eine saftige Quarkfüllung. Überlebenschancen auf deinem Kuchenteller: sehr gering. [Zum Rezept](#)



Kleine Seelenschmeichler: Käsekuchen-Muffins mit Streuseln

Du liebst Käsekuchen? [Dann sind diese 10 ausgefallenen Käsekuchen-Kreationen genau das Richtige für dich.](#)

Ei, Ei, Ei...Eierlikör-Cupcakes mit Schokolade

Selbst gebackene Cupcakes sind ein Gedicht. Gekrönt mit einer Cremehaube aus Eierlikör und Mascarpone werden sie zur beschwipsten Hymne auf dem guten alten

Kaffeeklatsch. Salute! [Zum Rezept](#)



Ei Ei Ei...Eierlikör-Cupcakes mit Schokolade

Wie man den perfekten Cupcake backt? [Mit diesen Tipps](#) gelingen dir die besten Törtchen.

Aber bitte mit Sahne: Bienenstich-Muffins

Fluffiger Hefeteig - gefüllt mit süßer, luftiger Pudding-Sahnecreme und als wäre das nicht schon genug, getoppt von einer goldgelben, knusprigen Mandeldecke. Hört sich gar nicht mehr nach schnödem Omakuchen an, oder? [Zum Rezept](#)



Klassiker neu aufgelegt: Bienenstich-Muffins

Muffin schön und gut, aber du brauchst mehr? [So backst du ein ganzes Blech klassischen Bienenstich.](#)

Klitzekleiner Schokotraum: Mini Sacher-

Torten sind gut, Törtchen sind besser: 10 Mini-Tortenklassiker

Gugelhupfe

Sissi wäre beim Anblick dieser klitzekleinen Wiener Klassiker entzückt gewesen. Die Küchlein aus Mandelteig mit Marmeladenfüllung und dunklem Schokoüberzug sind aber auch einfach putzig! [Zum Rezept](#)



Klitzekleiner Schokotraum: Mini Sacher-Gugelhupfe