

Verwöhn dich mit Vitaminen satt! 25 erfrischende Obstdesserts



Erst wird herzhaft geschlemmt und dann kommt die Krönung: das Dessert. Süße Naschkatzen könnten auf den ersten Part gut und gerne verzichten, aber umso größer ist doch die Freude auf den Nachtsch. Erst recht, wenn er so sommerlich-fruchtig daherkommt wie diese 25 Obstdesserts aus den Bloggerküchen.

Mal erfrischend als cremiges Eis, mal als kleiner Obstkuchen im Glas oder auch mit einem bunten Fruchttalerlei. Verwöhn dich mit kleinen Naschereien vollgespickt mit Vitaminen.

Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu

Eine Schicht Löffelbiskuits, ein Klecks Mascarpone-Quark-Creme, dann der fruchtige Erdbeer-Rhabarber-Kompott und dann alles noch einmal. So einfach schickest du dir Emmas kleinen Desserttraum. [Zum](#)

Rezept



[Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu](#) © Emma Friedrichs | Emmas Lieblingsstücke

Obstsalat mit Schmandcreme

Der Klassiker schlechthin: der gute, alte Obstsalat. Bei Saskia kommen Blaubeeren, Erdbeeren, Granatapfel und Honigmelone ins Glas und werden getoppt von einer süßen Creme aus Schmand, Joghurt und Quark. Und wer mag, verleiht dem Ganzen mit Dinkel-Kokos-Streuseln noch ein wenig Crunch. [Zum Rezept](#)

Verwöhn dich mit Vitaminen satt! 25 erfrischende Obstdesserts



Obstsalat mit Schmandcreme © Saskia in der Au | Foodlikers

Erdbeer-Brownie-Mess

Auch bei Daniela und Michael wird geschichtet. Diesmal trifft allerdings saftiger Brownieteig auf süße Erdbeeren und eine ordentliche Portion Schlagsahne. Das Ergebnis ist kleines Kuchenglück im Glas. [Zum Rezept](#)



Erdbeer-Brownie-Mess © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Joghurt-Panna-Cotta mit Mangosalat

Wenn das nicht Sommer im Glas ist... Selbst die Panna Cotta strotzt nur so vor Fruchtgeschmack. Denn Sarah hat sie mit spritzigem Pfirsichsaft verfeinert. Obendrauf gibt's süßen Mangosalat. [Zum Rezept](#)

Verwöhn dich mit Vitaminen satt! 25 erfrischende Obstdesserts



Joghurt-Panna-Cotta mit Mangosalat © Sarah Zahn | Das Knusperstübchen

Rhabarber-Crumble-Eis

Du liebst Rhabarber? Bei einer XXL-Portion Eis sagst du nicht nein? Aber was zum Beißen muss schon mit drin sein? Alles klar, dann ist das genau dein Eis. Cremiges Sahne-Frischkäse-Eis mit Rhabarberkompott und würzigen Streuseln. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Crumble-Eis © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Pfirsich-Schicht-Dessert mit karamellisierten Walnüssen

Klar, auch hier ist Obst mit im Spiel. Und zwar süße Weinbergpfirsiche. Aber eigentlich sind die knackigen Walnüsse im Karamellmantel die eigentlichen Stars in Yvones Dessert. Sie geben dem fruchtigen Cremedessert Würze und Biss. [Zum Rezept](#)

Verwöhn dich mit Vitaminen satt! 25 erfrischende Obstdesserts



Pfirsich-Schicht-Dessert © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Pfirsich-Kokos-Eis mit griechischem Joghurt

Mehr Obst im Eis geht fast nicht. Denn Stefanies Eis besteht hauptsächlich aus gefrorenen Pfirsichen. Und so geht auch die Zubereitung blitzschnell. Nur noch Joghurt, Kokosmilch und Puderzucker dazugeben und schon steht die süße Erfrischung auf dem Tisch. [Zum Rezept](#)



Pfirsich-Kokos-Eis © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Kokos-Chia-Pudding mit Mango

Was ruft geradezu nach Sommerdessert? Genau: ein Dessert mit Kokos und Mango. Sarahs Nascherei braucht außerdem gerade mal 4 Zutaten, ist ruckzuck zubereitet und auch noch gesund. Besser geht's nicht. [Zum Rezept](#)

Verwöhn dich mit Vitaminen satt! 25 erfrischende Obstdesserts



Kokos-Chia-Pudding mit Mango © Sarah Renziehausen | feiertäglich

Kirschküchlein

Die kleinen Küchlein kommen mit Schwapps. Denn in die Mitte der Miniküchlein hat sich eine feine Weincreme aus Rotwein und Kirschsafft gebettet. Und damit die Kirschküchlein extra saftig sind, werden sie außerdem kurz in süßen Weinsirup getunkt. [Zum Rezept](#)



Kirschküchlein © Foodistas

Zitronen-Joghurt-Tiramisu

Sommer, Sonne, Zitronen-Tiramisu. Wenn du für wohlig-warme Sommergefühle sorgen möchtest, dann solltest du Löffelbiskuits, Zitronen-Maracuja-Sauce und Zitronen-Joghurt-Creme unbedingt übereinanderschichten. [Zum Rezept](#)

Verwöhn dich mit Vitaminen satt! 25 erfrischende Obstdesserts



Zitronen-Joghurt-Tiramisu © Sarah Zahn | Das Knusperstübchen

Beeren-Pavlova

Es knuspert, es knackt und es sieht einfach herrlich verführerisch aus. Die schneeweiße Pavlova aus Eiweiß und Zucker. Noch besser wird's mit der Extraportion Beeren und einem Klecks süßer Sahne dazu. [Zum Rezept](#)



Beeren-Pavlova © Sarah Plavic | Birds like cake

No-Bake-Himbeer-Cheesecake im Glas

Hier wird nichts gebacken, sondern nur hübsch geschichtet. Für den Krümelboden kommen Butterkekse ins Glas. Dazu gesellen sich Himbeeren und eine Sahne-Frischkäse-Creme. Dann noch ein paar Himbeeren on top, ein wenig dunkle Schokolade und fertig ist der Himbeertraum. [Zum Rezept](#)

Verwöhn dich mit Vitaminen satt! 25 erfrischende Obstdesserts



[No-Bake-Himbeer-Cheesecake-im-Glas](#) > © Sandra Cetin | Hase im Glück

Kakao-Tartelettes mit Vanillecreme und Kakifru

Zum Nachtisch darf es ruhig auch etwas exotischer sein. Zum Beispiel mit süßer Kakifru. Die liegt schön drapiert auf einer Creme aus Quark, Sahne und Vanille und einem Knusperbett aus schokoladigem Mürbeteig. [Zum Rezept](#)



[Kakao-Tartelettes mit Kakifru](#) > © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Mango-Crème-Brûlée mit Himbeer-Brause-Gugl

Selbst eine Crème Brûlée mag es gerne fruchtig. Deswegen hat sie Maja einfach kurzerhand mit Mangopüree verfeinert. Dazu serviert sie kleine Gugl mit prickelnder Himbeerbrause. [Zum Rezept](#)

Verwöhn dich mit Vitaminen satt! 25 erfrischende Obstdesserts



[Mango-Crème-Brûlée mit Himbeer-Brause-Gugl](#) > © Maja Nett | Moey's kitchen

Erdbeer-Sahne-Eis

Manche Klassiker gibt es nicht umsonst. Das Prinzip bei Elas Eis ist eigentlich simpel. Erdbeeren, Sahne, Zucker, Wasser – mehr brauchst du nicht. Aber das Ergebnis ist einfach grandios. [Zum Rezept](#)



[Erdbeer-Sahne-Eis](#) > © Ela | Transglobal Pan Party

Gesunder Chia-Himbeer-Streuselkuchen

Ein kleiner Kuchenhappen zum Dessert, das ist schon etwas Feines. Wenn er sich dann auch noch mit gutem Gewissen genießen lässt – umso besser. In Lynns Kuchenköstlichkeit findet kein Weizenmehl, kein raffiniertes Zucker und keine Butter den Weg in den Teig. Schmeckt das? Aber wie! [Zum Rezept](#)

Verwöhn dich mit Vitaminen satt! 25 erfrischende Obstdesserts



[Chia-Himbeer-Streuselkuchen](#) > © Lynn Hofer | Heavenlynn Healthy

No-Bake-Strawberry-Cheesecake im Glas

Am besten holst du schon mal einen ganz großen Löffel raus, denn dieses Küchlein möchte man in einem Rutsch auslöffeln. Angefangen bei der Creme aus Quark, Crème fraîche, Sahne, Erdbeersirup und frischem Erdbeerpüree bis hin zum knusprigen Keksboden. [Zum Rezept](#)



[No-Bake-Strawberry-Cheesecake im Glas](#) > © Christine Garcia Urbina | trickytine

Erdbeer-Oreo-Dessert

Cremig, crunchig, fruchtig – eine traumhaft-leckere Kombination. Yvones Dessert steht außerdem auch bei Spontanbesuch blitzschnell auf dem Tisch. Die Kekse sind einfach zerbröseln, die Erdbeeren schnell gepulvert und die Joghurt-Mascarpone-Creme ruckzuck zusammengewürfelt. [Zum Rezept](#)

Verwöhn dich mit Vitaminen satt! 25 erfrischende Obstdesserts



Erdbeer-Oreo-Dessert © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Wassermelonen-Erdbeer-Slush

Statt dein Dessert zu löffeln, kannst du es auch ganz einfach genüsslich schlürfen. Dazu brauchst du nur Buttermilch, Erdbeeren, Wassermelone, Zitronensaft und einen Mixer. Und schwupps steht dein Dessert in ein paar Minütchen auf dem Tisch. [Zum Rezept](#)



Wassermelonen-Erdbeer-Slush © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Schokopizza mit Früchten

Warum immer nur herzhaftes Pizza? Es geht auch anders. Süß und schokoladig und dazu noch als Dessert. Getoppt mit luftiger Sahne und einem bunten Obsterlei macht sich die kleine Schokoladensünde perfekt als Abschluss deines Essens. [Zum Rezept](#)



Schokopizza mit Früchten © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Erdbeer-Holunder-Sorbet

Jetzt kommt das ultimative Dessertrezept für alle Erdbeerliebhaber. Denn die rote Beere spielt hier die

Verwöhn dich mit Vitaminen satt! 25 erfrischende Obstdesserts

Hauptrolle. In den Nebenrollen kommen nur noch Holunderblütensirup und Puderzucker vor. Zusammen ergeben sie ein leichtes, erfrischendes Sorbet, das sich easypeasy herstellen lässt. [Zum Rezept](#)



[Erdbeer-Holunder-Sorbet](#) © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

Honig-Rhabarber-Cheesecakes mit Erdbeeren

An Käsekuchen im Glas kommst du diesen Sommer nicht vorbei. Und da Erdbeeren und Rhabarber sowieso das Traumpaar par excellence sind, kann bei Catherines Dessertidee einfach nur eine herrliche Nascherei herauskommen. Wunderbar cremig wird's übrigens dank Mascarpone und Frischkäse. [Zum Rezept](#)



[Honig-Rhabarber-Cheesecakes](#) © Catherine | Pieces of sugar

Erdbeer-Tiramisu

Michaela hat eine kleine, feine Geheimzutat versteckt. Damit gelingt dir das süße Sommerdessert sozusagen mit Links: 1 Prise Liebe. Kein Wunder, geht einem doch bei jedem Bissen das Herz auf. [Zum Rezept](#)

Verwöhn dich mit Vitaminen satt! 25 erfrischende Obstdesserts



Erdbeer-Tiramisu © Michaela Hoechst-Lühr | herzelieb

Erdbeer-Raffaello-Trifle

Eine Schicht schokoladige Muffinbrösel, eine Schicht frische Erdbeeren, eine Schicht süße Creme aus Quark, Frischkäse, Sahne und Raffaello und dann das Ganze wiederholen. So schichtest du dich zu deinem Sommer-Trifle. Glück! [Zum Rezept](#)



Erdbeer-Raffaello-Trifle

Schwarzwälder Kirsch im Glas

Hier sind die Portionen klar verteilt. Eins für dich, eins für mich und eins für...? Da gibt es keinen Futterneid und jeder bekommt sein Stück vom Kuchen. Schmeckt wie die große Torte, nur eben zum Löffeln im Glas. [Zum Rezept](#)



Schwarzwälder-Kirsch im Glas