

## 30 Schlemmer-Rezepte für das Oktoberfest-Feeling zu Hause



Egal, ob deftige Kost, süßes Dessert oder kleine Leckerei to go - das Oktoberfest ist ein echtes Schlemmerfest. Eigentlich viel zu schade, um es nur einmal im Jahr zu feiern. Mit diesen Foodblogger-Schmankerln und bayrischen Lieblingsrezepten aus der Springlane Küche holst du dir die Wiesn nach Hause - und zwar wann immer du Lust hast auf zünftige Gaumenfreuden.

### Bayrisches Frühstück

Los geht es mit einem echten, bayerischen Frühstück. Rührei und Früchtemüsli suchst du hier vergebens. Stattdessen wird die berühmte Münchner Weißwurst mit süßem Senf und selbstgebackenen Brezeln aufgetischt. Die erste, kühle Mass des Tages darf da natürlich auch nicht fehlen. Zum Rezept



Bayrisches Weißwurst-Frühstück

### Glutenfreier Kaiserschmarrn

Nicht zu fettig, nicht zu trocken und mit einer feinen Karamellkruste – Denise war lange auf der Suche nach dem perfekten Rezept für Kaiserschmarrn. Sie hat's gefunden. Und weil gutes Essen in Gesellschaft einfach noch besser schmeckt, teilt sie ihr Rezept für fluffigen Schmarrn mit der ganzen Welt. Falls du ihn lieber klassisch statt glutenfrei magst, die genaue Menge für Weizenmehl steht ebenfalls mit dabei. Zum Rezept



Glutenfreier Kaiserschmarrn © Denise Renée Schuster | Foodlovin

### Lebkuchenherzen

Süß geht es mit einem Oktoberfest-Klassiker weiter - für alle Haserl, Spacerl und sonstigen Leckermäuler. Die selbstgemachten Lebkuchenherzen kannst du mit Zuckerbotschaften ganz nach Lust und Laune verzieren. Zum Rezept

## 30 Schlemmer-Rezepte für das Oktoberfest-Feeling zu Hause



Lebkuchenherzen



Gefüllte Rosmarinbrezeln

### Ochsenfetzen-Semmel

Krautsalat, Tomate, Zwiebeln und Mayo sind nur die Beilage. Der Hauptdarsteller der Ochsenfetzen-Semmel ist natürlich das saftige Fleisch vom Ochsen - das wissen sogar Nicht-Freistaatler zu würdigen. [Zum Rezept](#)



Auf die Faust – Ochsenfetzen-Semmel70404

### Bayrischer Wurstsalat

Jetzt geht's um die Wurst. Um die Fleischwurst, genauer gesagt. Die wird hier zu einem schnellen Wurstsalat zerschnippelt und fein angemacht - mit einem Mix aus Essig, Öl und frischen Kräutern. Gut durchziehen lassen und auftragen. [Zum Rezept](#)



Bayrischer Wurstsalat

### Gefüllte Rosmarin Brezeln

Apropos Brotzeit: Kein bayrisches Schmausen ohne ofenwarme Brezeln. Um dem Freistaat-Klassiker einen neuen Touch zu verpassen, backen wir ihn mit einer herzhaften Käsefüllung und einem Hauch Rosmarin. Narrisch guad! [Zum Rezept](#)

### Marillen-Topfen-Knödel

Ob Bayern oder Österreich – Hauptsache Knödel. Topfenknödel gefüllt mit Marillen und Marzipan, um genau zu sein. Kleine Übersetzung zwischendurch: Bei Topfen handelt es sich nicht um Kochgeschirr, sondern um cremigen Quark. Außen mit Semmelbröseln paniert, überraschen die süßen Knödel außerdem noch mit einer knusprigen Kruste. [Zum Rezept](#)

## 30 Schlemmer-Rezepte für das Oktoberfest-Feeling zu Hause



Marillen-Topfen-Knödel © Marlene S. Rafbauer | 52 Plates of Delight

### Brezn-Cupcakes mit Obazda-Topping

Cupcakes sind doch süß. Nicht unbedingt, denn auf der Wiesn geht's meist deftig zu. Da darf so ein Cupcake auch aus einem kleinen Laugenbrötchen und einem Topping aus Camembert und Frischkäse bestehen (letzteres ist dem Kenner natürlich als Obazda ein Begriff). Die Kombi sieht nicht nur hübsch aus, sondern schmeckt auch äußerst gut. [Zum Rezept](#)



Brezn-Cupcakes mit Obazda-Topping © Marc Kromer | Bake to the roots

### Guinness-Brezel mit Sour Cream

"Ozapft is!" Jetzt gibt's nicht nur die ersten Brezeln der Runde, sondern das obligatorische Bier direkt dazu. Im Teig hat es sich nämlich Guinness gemütlich gemacht. Ansonsten eine klassische Laugenbrezel, besprenkelt mit Salz, nur eben selbstgemacht. Dazu gibt's einen cremigen Dip aus Kräutern, Frischkäse und saurer Sahne. [Zum Rezept](#)

## 30 Schlemmer-Rezepte für das Oktoberfest-Feeling zu Hause



Guinness-Brezel mit Sour Cream © Sarah Zahn | Das Knusperstübchen

### Der Klassiker im Miniformat: Zwiebelkuchen-Muffins

Würzig, cremig und mit fluffigem Teig - bei Zwiebelkuchen kommen sofort wohlige Herbstgefühle auf. Der perfekte Minihappen zum herbstlichen Volksfest. Ein kräftiges Bier schmeckt dazu übrigens genauso gut wie ein leichter Weißwein. [Zum Rezept](#)



Der Klassiker im Miniformat: Zwiebelkuchen-Muffins

### Obazda mit Kümmelbrot

Hier wird cremiger Obazda mit fein gehackten, roten Zwiebeln und Apfelstücken verfeinert. Deftig, würzig, süß und ein kleines bisschen scharf – so kommen auf ofenfrischem Kümmelbrot unterschiedlichste Geschmacksnuancen zusammen und feiern in deinem Mund eine Mordsgaudi. [Zum Rezept](#)



Obazda mit Kümmelbrot

### Bayrisch Creme mit Beersauce

Nach so vielen herzhaften Leckereien gelüftet es uns nach etwas Süßem. Etwas mit sahniger Milch-Eier-Creme und fruchtiger Säure. Einem Klassiker, der Omi und kleiner Schwester gleichermaßen schmeckt. Und der dazu auch noch richtig lecker aussieht. Sowas wie diese Bayrisch Creme mit Beersauce! [Zum Rezept](#)

## 30 Schlemmer-Rezepte für das Oktoberfest-Feeling zu Hause



Bayrisch Creme mit Beerensauce

### **Buchteln gefüllt mit Thai-Basilikum-Birnen-Kompott**

Die Buchteln sind natürlich ein Traum. Der eigentliche Star ist jedoch das Kompott. Thai Basilikum, Zimt, Birnen, Vanille und Zitronensaft sorgen für ein außergewöhnliches Aromenzusammenspiel. Das Kompott lässt sich außerdem kinderleicht zubereiten. Als fruchtige Füllung rundet es die Buchteln perfekt ab. [Zum Rezept](#)



Gefüllte Buchteln © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

### **Rote-Bete-Knödel mit Kren, Speck und Thymian-Äpfeln**

Beim Oktoberfest gibt's Knödel in allerlei Variationen. Warum dann nicht auch mit Rote Bete? So machen sie auf dem Teller mal wirklich etwas her. Gebettet auf gebratenen Thymian-Äpfeln wird aus den lilafarbenen Schönheiten schon fast ein kleines Kunstwerk auf dem Teller. [Zum Rezept](#)

## 30 Schlemmer-Rezepte für das Oktoberfest-Feeling zu Hause



Rote-Bete-Knödel mit Thymian-Äpfeln © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Süße Knödel mit Schokokern und Zimtbröseln

Ein weiterer Beweis für die herrliche Knödel-Vielfalt: Süße Knödel mit Schokokern und einer Knusperkruste aus Zimt. Wir haben uns unsterblich in die Nachspeise aus der Alpenküche verliebt und mussten sie sofort nachkochen. Und was ist mit dir? [Zum Rezept](#)



Süße Knödel mit Schokofüllung

### Bayrischer Kartoffelsalat

Was einen bayrischen Kartoffelsalat von seinen Kollegen aus dem Norden unterscheidet? Salziger Speck und knackige Gewürzgurken müssen rein. Außerdem werden die feinen Kartoffelscheiben mit Essig, Öl und herzhafter Brühe angemacht. Wer braucht da bittschön noch Mayo? [Zum Rezept](#)



Bayrischer Kartoffelsalat

### Schokobrezeln am Stiel

So eine Brezel ist einfach was Feines. Aber wenn die Cupcakes den Spieß umdrehen können, dann kann die Brezel das auch. Statt als Laugengebäck backt Nastasja sie einfach als süße Schokoladenkekse und bastelt daraus kleine Brezel-Lollis. Die kleinen Brezeln halten sogar ein paar Tage und sind übrigens auch ein hübsches Geschenk. [Zum Rezept](#)

## 30 Schlemmer-Rezepte für das Oktoberfest-Feeling zu Hause



Schokobrezeln am Stiel © Nastasja Schmahl |  
Lirumlarumlöffelstiel

### **Gebrannte Mandeln**

Ein Dauerbrenner auf dem Oktoberfest, der schon ein bisschen Lust auf die Weihnachtszeit macht: Gebrannte Mandeln im Zuckermantel mit einem Schuss Amaretto. Statt in der Pfanne, wird der Snack einfach in der Mikrowelle zubereitet und ist so blitzschnell gemacht. [Zum Rezept](#)



Gebrannte Amaretto-Mandeln aus der Mikrowelle

### **Radieschen-Salat mit Petersilie**

Hier hat der Radieserl noch einmal seinen großen Auftritt. Der Salat besteht fast ausschließlich aus Radieschen. Ok, ein wenig Petersilie, Zitronensaft und Olivenöl haben auch noch ihren Weg in die Schüssel gefunden. Aber knackig, saftig und leicht scharf sorgen vor allem die kleinen Knollen für das unvergleichliche Geschmackserlebnis. [Zum Rezept](#)



Radieschen-Salat mit Petersilie © Elle Teuscher | Whole Food Republic

### **Überbackene Laugenstangen**

Es muss ja nicht immer pur sein. Yvonne verwandelt ihre Laugenstangen einfach in Elsässer Flammkuchen und italienische Pizza in Kleinformat. Dazu hat sie die Laugenstangen einfach platt gemacht und dann nach ihrem Gusto belegt. 1A-Fingerfood könnte man das auch

## 30 Schlemmer-Rezepte für das Oktoberfest-Feeling zu Hause

nennen. [Zum Rezept](#)



[Überbackene Laugenstangen](#) © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

### Obazda und Cranberry-Senf

Nach dem kurzen Ausflug nach Italien und ins Elsass, gibt's jetzt wieder eine echte bayerische Brotzeit. Mit selbstgemachtem Obazda und Cranberry-Senf. Ja, auch der Senf ist hausgemacht. Dazu dann Brezn, Käse, Tomaten, Ei servieren - und alles, was das Brotzeit-Herz noch begehrt. [Zum Rezept](#)



[Obazda und Cranberry-Senf](#) © Ela | Transglobal Pan Party

### Krustenbraten vom Schweinerücken

So geht Comfort-Food auf Bayerisch: Ein saftiger Schweinebraten wird mit reichlich Kümmel, Senf und Malzbier so lange im Ofen geschmurgelt, bis er eine wunderbar krosse Schwarte entwickelt. Dazu schmecken deftige Beilagen und ein samtiges Sößchen mit sattem Geschmack. Übrigens: Kalt kannst du dir den Braten prima aufs Brot legen. [Zum Rezept](#)



## 30 Schlemmer-Rezepte für das Oktoberfest-Feeling zu Hause



Krustenbraten vom Schweinerücken

### Hausgemachte Serviettenknödel

Passend zum Krustenbraten gibt es hier das Rezept für den weltbesten Serviettenknödel mit ausführlicher Schritt-für-Schritt-Anleitung. Anders als bei Kartoffelklößen besteht der Teig aus eingeweichten Semmeln, Zwiebeln, Eiern und viel frischer Petersilie. Die schmecken zu Fleisch aller Art, aber auch pur mit etwas Butter in der Pfanne angebraten. [Zum Rezept](#)



Hausgemachte Serviettenknödel

### Bayrisch Kraut mit Bratkartoffeln

Das Bayrisch Kraut ist typische Hausmannskost aus dem Süden Deutschlands. Weißkohl, Zwiebeln, Speck und Apfel brauchen ein bisschen Zeit zum Schmoren, sind aber anschließend eine unschlagbar leckere Beilage zu Bratkartoffeln oder Leberkäs. [Zum Rezept](#)



Bayrisch Kraut mit Bratkartoffeln

### Süßkartoffel-Schupfnudeln mit brauner Butter und Thymian

Herzhaftes Schupfnudeln mit feiner süßer Note, wenn das nicht mal spannend klingt. Zubereitet aus Süßkartoffel bekommt die lange Nudel nicht nur ein bisschen Farbe, sondern vor allem eine ganz besondere Geschmacksnote. Da genügen ein wenig braune Butter und frischer Thymian dazu und du hast ein rundes Gericht auf dem Teller. [Zum Rezept](#)



Süßkartoffel-Schupfnudeln mit brauner Butter und Thymian

### Pretzel Bites mit Käsesauce

Hier heißt's aufpassen: Die kleinen Brezeln im Kugelformat sind schneller verputzt, als geplant. Erst recht, wenn du sie in die leicht scharfe Käsesauce dippst. Von der Kombination aus knusprig-fluffigem Teig mit

## 30 Schlemmer-Rezepte für das Oktoberfest-Feeling zu Hause

feiner Salzkruste und cremiger Käsesauce kann man nicht genug bekommen. [Zum Rezept](#)



[Pretzel Bltes mit Käsesauce](#) © Sarah Zahn | Das Knusperstübchen

### Dinkel-Laugen-Gebäck

Brezeln, Stangen, Zöpfe – Irina hat gleich alles in petto. Du kannst dein Laugengebäck also munter in allerlei Form bringen. Mit Dinkelmehl im Teig bekommt das Gebäck übrigens eine nussigere Note. Damit die Leckerei auch garantiert klappt, zeigt dir Irina außerdem Schritt für Schritt, wie's geht. [Zum Rezept](#)



[Dinkel-Laugen-Gebäck](#) © Irina Lauterbach | lecker macht laune

### Schnelle Leberkäs-Semmeln

Nicht nur Laugengebäck, sondern auch Körnerbrötchen eignen sich prima für zünftiges Schmausen: Leberkäs anbraten, mit frischem Salat toppen und zwischen zwei Mehrkornbrötchen-Hälften klemmen. So schnell hast du noch keinen Wiesn-Schmankerl auf den Tisch gebracht. [Zum Rezept](#)



[Blitzschnelle Leberkäs-Semmel](#)

### Zimtige Pflaumenknödel mit Vanillesauce

Knödel, Knödel, Knödel – zum Abschluss der Oktoberfest-Runde noch eine süße Variante mit fruchtiger Pflaumenfüllung. Getoppt werden die kleinen Klöße von einem Knuspermantel aus Zimt und Zucker. Und damit es schön saftig wird, nehmen sie noch ein Bad in cremiger Vanillesauce. Lecker! [Zum Rezept](#)

## 30 Schlemmer-Rezepte für das Oktoberfest-Feeling zu Hause



Zimtige Pflaumenknödel mit Vanillesauce © Anne Philipp  
| A cake a day