

Morgen kommt der Osterhase! 25 Leckereien für deinen Osterbrunch



Da fühlt es sich so an, als sei gerade erst Weihnachten gewesen und schwupps – steht der Osterhase vor der Tür. Und läutet den Frühling ein. Eine unserer liebsten Ostertraditionen? Der Brunch! Was gibt es Schöneres als am Ostersonntag stundenlang mit seinen Lieben zusammensitzen und es sich mit heißem Kaffee, vielen bunten Frühstückseiern, frisch gemixten Smoothies und fluffigen Pancakes gut gehen zu lassen? Mit diesen 25 süßen und herzhaften Rezepten sorgst du für einen perfekten Osterbrunch.

In der Eierschale gebacken! Oster-Überraschungskuchen

Bei dieser Osterüberraschung werden deine Gäste Augen machen. Statt einem hartgekochten Ei, pölst du einen saftigen Mini-Kuchen aus der Eierschale. Fragt sich jetzt nur noch: Was war zuerst da - das Ei oder der Kuchen? [Zum Rezept](#)



In der Eierschale gebacken! Oster-Überraschungskuchen

Kleine Seelenwärmer: Mini-Hefekränze mit Marmeladenfüllung

Der Moment, wenn du in die fluffigen Hefekränze beißt und auf die fruchtig-süße Marmeladenfüllung triffst – einfach unwiderstehlich gut. Als zuckriges Extra kommt eine süße Puderzuckerglasur obendrauf. [Zum Rezept](#)



Kleine Seelenwärmer: Mini-Hefekränze mit Marmeladenfüllung

Tu mal lieber die Möhrchen...in die Rübli-Muffins!

Ein Bissen von diesen Minis und du schwelgst im süßen Muffinglück. Dank fein geraspelter Möhren und

Morgen kommt der Osterhase! 25 Leckereien für deinen Osterbrunch

gemahlener Haselnüsse kommt die leckere Nascherei besonders saftig daher. Und weil das noch nicht genug ist, werden die Törtchen mit einer kleinen Marzipan-Rübe getoppt. [Zum Rezept](#)

Schon zu viel an Ostern genascht? Dann nimm dir doch einfach einen leichteren [Low-Carb Rübli-Muffin](#).



[Tu mal lieber die Möhrchen...in die Rübli-Muffins!](#)

Eierlikör selber machen

Was bei deinem Osterbrunch und -kaffee nicht fehlen darf? Na, ein Schlückchen von deinem selbstgemachten Eierlikör. Binnen 20 Minuten ist er bereit, um die Gläser deiner Gäste zu füllen oder als hübsches Mitbringsel zu glänzen. [Zum Rezept](#)



[Eierlikör selber machen](#)

Fluffiger Hefezopf

So schnell kannst du gar nicht gucken, wie dieser goldbraune Hefezopf bei deinem Osterbrunch verputzt ist. Zusammen mit einer Schicht Butter sorgt er Stück für Stück für den ultimativen Wohlfühlmoment am Morgen. [Zum Rezept](#)



[Fluffiger Hefezopf](#)

Wie die duften! Kleine Oster-Hefekränze

Mmmh... schon der Duft von den frisch gebackenen Hefekränzen zieht deine ganze Familie magisch an den Frühstückstisch. Frisch aus dem Backofen, lauwarm und in der Mitte ein buntes Ei – so gewinnst du die Herzen deiner Lieben. Aber keine Angst vor missglücktem Hefengebäck, so geht dein [Hefeteig](#) garantiert auf. [Zum Rezept](#)



[Wie die duften! Kleine Oster-Hefekränze](#)

Morgen kommt der Osterhase! 25 Leckereien für deinen Osterbrunch

Spiegeleikuchen mit Vanillepudding

Ei, Ei, Ei, was seh ich da? Einen saftigen Osterkuchen, ist doch klar! Auf dem hellgebackenen Boden streichst du eine Schicht cremigen Vanillepudding und belegst ihn mit süßen Aprikosenhälften. [Zum Rezept](#)



[Spiegeleikuchen mit Vanillepudding](#)

Exotische Acai-Bowl mit Beeren und Mango

Ob grauer Himmel oder Regen – Blaubeeren, Himbeeren und Granatapfelkernen zaubern Farbe auf deinen Tisch, Mango die Sonne in dein Gesicht. Bei dieser Frühstücksleckerei hat schlechte Laune am Morgen keine Chance. [Acai-Bowl](#) sei Dank! [Zum Rezept](#)



[Exotische Acai-Bowl mit Beeren und Mango](#)

Zimt-Zupfbrot

Zimt und Zucker? Ein echtes Dream-Team. Auf warmem Hefebrot? Unfassbar lecker! Allein der herrliche Duft,

den das warm-weiche Brot verströmt, lässt dich sofort an den Frühstückstisch sprinten. [Zum Rezept](#)



[Zimt-Zupfbrot](#)

American Pancakes

Ein bisschen kleiner, ein bisschen dicker und ein bisschen fluffiger als unsere Pfannkuchen – das sind die amerikanischen Pancakes. Vielleicht sogar ein bisschen leckerer. Aber nur, wenn klebrig-süßer Ahornsirup an ihnen heruntertropft. [Zum Rezept](#)



[American Pancakes](#)

Blaubeer-Brie-Muffin

Was diesen Blaubeermuffin so besonders macht? Cremig-schmelzender Brie, der bereits mitgebacken wird. Was den Frühstücksmuffin noch besser macht? Warme Honigbutter, mit der du ihn übergießt. [Zum Rezept](#)

Morgen kommt der Osterhase! 25 Leckereien für deinen Osterbrunch



Blaubeer-Brie-Muffin

Mango-Bananen Overnight Oats

Mit Overnight Oats machst du deinen Brunch zu einer entspannten Angelegenheit. Einfach Haferflocken in Mandelmilch mit Bananen, Chia- und Leinsamen über Nacht quellen lassen und morgens mit fruchtigem Mangopüree verfeinern – fertig sind deine Frühstücksflocken. Zum Rezept



Mango-Bananen Overnight Oats

Super flauschig: Osterlamm mit Marshmallow-Wolle

Würde sich nicht ein fluffiger, schokoüberzogener Rührteig unter der vielen Marshmallow-Wolle verstecken, wäre das süße Osterlamm fast zu schade, um es anzuschneiden – aber nur fast! Hast du einmal seinen Duft in der Nase, lässt du keine Gnade walten. Zum Rezept



Super flauschig: Osterlamm mit Marshmallow-Wolle

Bei dir piept's wohl: Zuckersüße Küken-Cupcakes

Ich glaub es piept! Sonnengelb und zuckersüß bringen dir die niedlichen Cupcakes gleich ein bisschen Frühling an den Frühstückstisch. Zwischen fluffigem Teig und unter der farbenfrohen Zuckerschicht verbergen die verzierten Muffins ihr cremiges Frischkäsefrosting. Zum Rezept



Bei dir piept's wohl: Zuckersüße Küken-Cupcakes

Kokos-Chia-Pudding mit Blaubeer-Ingwe-Kompott

Löffel rein, glücklich sein! Das fruchtige Blaubeerkompott mit frischem Ingwer und gemahlenem Zimt passt wunderbar zu den exotischen Chia-Samen in Kokosmilch. Der besondere Clou: Die Samen quellen über Nacht und sind am nächsten Morgen sofort bereit, um bei deinem Brunch zu punkten. Zum Rezept

Morgen kommt der Osterhase! 25 Leckereien für deinen Osterbrunch



Kokos-Chia-Pudding mit Blaubeer-Ingwer-Kompott

Hassu Möhrchen? Dann back doch einen saftigen Carrot Cake

Welche Torte gibt es für den Osterhasen? Na klar, Carrot Cake. Die Karotten verleihen dem fluffigen Teig einen herrlichen Biss. Muskat, Zimt und Nelken bringen eine überraschend angenehme Würze in die Torte. Und damit alle Naschkatzen zufrieden sind, kommt noch ein cremig-süßes Frischkäse-Frosting drumherum. [Zum Rezept](#)



Hassu Möhrchen? Dann back doch einen saftigen Carrot Cake

Knusprige Roastbeef-Tartes mit Brie und Ei

Bei diesen belegten Blätterteigstücken musst du einfach zugreifen. Senf macht den Anfang, gefolgt von mild-schmelzendem Brie und rosafarbenem Roastbeef. Und als

wäre das nicht schon genug, gibt es obendrauf noch ein Spiegelei – herrlich. [Zum Rezept](#)



Knusprige Roastbeef-Tartes mit Brie und Ei

Kartoffelnester mit Cheddar und Speck

In den kleinen, knusprigen Kartoffelnestern findest du zwar keine Schokoladeneier, dafür aber eine saftig-würzige Füllung. Ei, krosse Speckstücke, würziger Cheddar und frische Petersilie machen es sich in den goldbraunen Nestern bequem. [Zum Rezept](#)



Kartoffelnester mit Cheddar und Speck

Eins für dich, zwei für mich! Dreierlei gefüllte Eier

Erst kochen, dann aushöhlen und wieder füllen – aber nicht irgendwie, sondern mit Kresse, Oliven, Knoblauch, Lachs und Radieschen. So hauchst du dem Klassiker neue Aromen ein. [Zum Rezept](#)

Morgen kommt der Osterhase! 25 Leckereien für deinen Osterbrunch



Eins für dich, zwei für mich! Dreierlei gefüllte Eier

Grün, grün, grün ist alles, was wir lieben: Cremige Kressesuppe

Wenn du frische Kresse nur als Gewürz für deinen Quark, Frischkäse oder deine Eier verwendest, solltest du das Kraut unbedingt als cremige Suppe probieren. Ihre sanften Senfaromen und die leichte Schärfe geben deiner Suppe das gewisse Etwas. [Zum Rezept](#)



Grün, grün, grün ist alles, was wir lieben: Cremige Kressesuppe

Saftige Omelett-Muffins mit Spinat und Quinoa

An Ostern kann es nicht genug Frühstückseier haben. Aber sie müssen ja nicht immer hartgekocht oder als Rührei ihren Weg auf deinen Teller finden. Wie wär's zur Abwechslung in Form von saftigen Omelett-Happen? Frischer Spinat, proteinreicher Quinoa und würziger Cheddar machen die Muffins perfekt. [Zum Rezept](#)



Saftige Omelett-Muffins mit Spinat und Quinoa

Pestoblume

Mit dem hübschen Fingerfood bringst du nicht nur einen Augenschmaus, sondern auch jede Menge Aroma auf deinen Ostertisch. Aus Petersilie, Basilikum, Mandeln und Parmesan pürierst du ein frisches Pesto, streichst es auf deinen Hefeteig und formst es zur Blume – zum Angeben gut! [Zum Rezept](#)



Pestoblume

Mini-Pfannkuchen mit Räucherlachs

Pfannkuchen ausbacken, mit würziger Frischkäsecreme bestreichen und mit Räucherlachs toppen – schon sind die kleinen Happen fertig. Für einen entspannten Auftritt lassen sich die kleinen Küchlein prima vorbereiten. [Zum Rezept](#)

Morgen kommt der Osterhase! 25 Leckereien für deinen Osterbrunch



Mini-Pfannkuchen mit Räucherlachs



Fluffiges Rührei mit Speck und Spinat

Fingerfood deluxe: Spargel-Tratelettes mit Ziegenkäse

Schnell gemacht und schnell verputzt – diese Leckerbissen bescheren deinen Gästen mit jedem Bissen Glückseligkeit. Denn mit grünem Spargel, Ziegenkäse und einem Klecks Honig sind die goldbraunen Tartelettes so unglaublich lecker, dass sie nicht lange auf dem Buffet überleben. [Zum Rezept](#)



Fingerfood deluxe: Spargel-Tratelettes mit Ziegenkäse

Fluffiges Rührei mit Speck und Spinat

Wenn ausgiebiges Oster-Schlemmen auf der Tagesordnung steht, darf luftiges Rührei natürlich nicht fehlen. Erst recht nicht, wenn sich knusprige Speckwürfel und zarte Spinatblätter dazugesellen. [Zum Rezept](#)