

Für spontanen Besuch: 18 schnelle Kuchen in 35 Minuten



Deine beste Freundin steht in 35 Minuten vor der Tür - mal wieder völlig spontan und unangekündigt? Dann sind diese 18 schnellen Kuchen genau das Richtige für dich. Jeder einzelne ist in weniger als 20 Minuten zusammengerührt und ruck zuck gebacken.

Blaubeeren oder Schokolade? Fruchtig oder süß? Kühlschranks oder Ofen? Du kannst dich nicht entscheiden? Musst du auch nicht! Diese Köstlichkeiten sind so schnell gebacken, dass du alle nacheinander ausprobieren kannst. Zuerst die Törtchen, dann die Schnitten, dann den Pfannkuchen. Und ganz zum Schluss einen dieser [7 Mikrowellenkuchen](#) - für den spontanen Süßigkeitenhunger.

Blaubeer-Pfannkuchen aus dem Ofen

Eigentlich ein alter Hut - Teig zusammenrühren und mit Blaubeeren goldbraun ausbacken. Denkste! Dieser Pfannkuchen kommt nicht aus der Pfanne, sondern aus dem Ofen. Halb so viel Stress, doppelt so lecker! [Zum Rezept](#)



[Blaubeer-Pfannkuchen aus dem Ofen](#)

Knusprige Streuselstreifen vom Blech

Warmer Streuselkuchen direkt aus dem Ofen - ein einzigartiger Geschmack. Wenn die knusprigen Kleinigkeiten dann auch noch mit Marmelade verfeinert und in Windeseile gebacken sind - ein doppelter Genuss. [Zum Rezept](#)



[Schnelle Streuselstreifen vom Blech](#)

Supersaftige Doppel-Schokomuffins

Hier kommen Schocoholics voll auf ihre Kosten! Die kleinen Schokoberge geben dir dank Kakao und extragroßen Schokosplittern die doppelte Schokodröhnung mit auf den Weg. Der absolute Schoko-

Für spontanen Besuch: 18 schnelle Kuchen in 35 Minuten

Knock-out sozusagen. [Zum Rezept](#)



[Supersaftige Doppel-Schokomuffins](#)

Schneller Kuchen mit Mango-Creme (ohne Backen)

Ein knuspriger Keksboden, eine fruchtige Mangocrememe und on Top saftige Brombeeren und Himbeeren – in nur 35 Minuten. [Zum Rezept](#)



[Schneller Kuchen mit Mangocreme](#)

Schneller Kuchen mit Himbeeren (ohne Backen)

Schnelle Kuchen müssen nicht immer aus dem Ofen kommen. Diese süßen Himbeerschnitten werden im Gefrierfach ‚gebacken‘ und anschließend vernascht. [Zum Rezept](#)



[Kühlschranksuchen mit Himbeeren](#)

Heidelbeer-Becherkuchen vom Blech

Eine Tasse – mehr brauchst du nicht, um diesen schnellen Becherkuchen zu backen. Keine Waage, keinen Messbecher, keinen Löffel. [Zum Rezept](#)



[Heidelbeer-Becherkuchen vom Blech](#)

Schoko-Kirsch-Kuchen vom Blech

Schokolade und Kirschen – ein himmlisches Duett, eine fabelhafte Liebelei, eine traumhafte Kombination. Mit Mehl und Eiern verrührt – eine unwiderstehlich leckere Köstlichkeit aus dem Ofen. [Zum Rezept](#)

Für spontanen Besuch: 18 schnelle Kuchen in 35 Minuten



Schoko-Kirsch-Kuchen vom Blech



Coffee Cake mit Zimt

Karamellisierte Blondies

Hell und dunkel. Schwarz und Weiß. Tag und Nacht. Sonne und Mond. Bonny und Clyde. Schwarz und Weiß. Brownie und Blondie – extra saftig, extra karamellig und extra lecker. [Zum Rezept](#)



Schnelle Blondies - extra karamellig!

Cremige Cheesecake-Törtchen

Der amerikanische Klassiker im Mini-Format. Ein Haferkeks als Boden, darauf eine zarte Frischkäsecreme und on top fruchtige Beeren. Und das alles in weniger als 30 Minuten – kleines Törtchen ganz groß! [Zum Rezept](#)



Cremige Cheesecake-Törtchen mit Beeren

Coffee Cake mit Zimt

Nein, ein Coffee Cake wird nicht mit Kaffee, sondern mit Butter, Mehl und Milch zubereitet – wie ein ganz normaler Rührkuchen eben. Coffee Cake heißt er nur, weil er in Amerika gerne zum Kaffee gegessen wird. [Zum Rezept](#)

Low-Carb-Rührkuchen

Naschen ohne schlechtes Gewissen! Kokosmehl statt Weizenmehl. Und Stevia statt Zucker - schnell, low carb und oberlecker. [Zum Rezept](#)

Für spontanen Besuch: 18 schnelle Kuchen in 35 Minuten



Low-Carb-Rührkuchen



Blueberry-Muffins wie aus dem Coffeeshop

Glutenfreier Carrot-Cake

Rübl Kuchen oder Carrot Cake? Der amerikanische Klassiker ist ein bisschen saftiger, würziger und mit einem Frosting aus Frischkäse versehen. Ein Hauch Ingwer, eine Prise Zimt und Quäntchen Muskat machen das Kuchenglück perfekt. [Zum Rezept](#)



Glutenfreier Carrot Cake

Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Meersalz

Mehr Schokolade geht nicht! Kein Mehl, keine Nüsse, kein garnichts – einfach nur Schokolade. Mit einer Prise Meersalz verfeinert – ein Gedicht. Für echte Schokoholics. Und solche, die es werden wollen. [Zum Rezept](#)



Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Meersalz

Blueberry-Muffins wie aus dem Coffeeshop

Die besten Blueberry-Muffins gibt es ... ja genau - bei dir! Einfach Eier mit Zucker und Butter schaumig schlagen und mit Milch verrühren. Mehl und - na klar - Blaubeeren unterrühren. Und fertig sind die saftigsten Mini-Kuchen, die du dir vorstellen kannst. One more, please ... [Zum Rezept](#)

Karotten-Nuss-Gugelhupf

Kuchengenuss ohne Backofen? Ja bitte! Der Unold Kuchenbäcker verwandelt Karotten, Pekannüsse und Kokosraspeln in einen unwiderstehlich leckeren Gewürzgugelhupf. [Zum Rezept](#)

Für spontanen Besuch: 18 schnelle Kuchen in 35 Minuten



Karotten-Nuss-Gugelhupf



Zitronige Buttermilch-Gugl mit Mohnglasur

Fruchtige Blaubeer-Schnitten

Fruchtiger Kuchensnack mit Blaubeeren - extra lecker mit einem Klecks Sahne oder einer Portion Eis. Mund auf, Kleinigkeit rein - hmmm! [Zum Rezept](#)



Fruchtige Blaubeer-Schnitten

Veganer Schokoladenkuchen

Soulfood deluxe - ein bisschen schokoladig, ein bisschen sündhaft und einfach lecker. Wenn der Kuchen dann noch vegan ist, darf das schlechte Gewissen eine Pause machen. [Zum Rezept](#)



Veganer Schokoladenkuchen

Zitronen-Buttermilch-Gugl mit Mohnglasur

Diese kleinen Mini-Gugl lassen dein Kuchenherz vor Entzücken hüpfen. Das Besondere ist nicht die schokoladige Mohnglasur on top, sondern der Schuss Buttermilch im Inneren der kleinen Kerlchen. Besonders luftig, besonders locker und vor allem – besonders lecker. [Zum Rezept](#)