

## Und zum Schluss gibt's Schokolade! 20 süße Schokoladendesserts



### Schokolade für die Seele

20 LIEBLINGSDESSERTS

Schokolade heilt Wunden, tröstet über Kummer hinweg und - na klar - Schokolade macht glücklich! Wie wir das braune Gold am liebsten mögen? Als lauwarmes Küchlein, knusprigen Crumble, cremige Mousse, zartes Eis, ...

Okay okay - eigentlich mögen wir alles, was mit Schokostückchen gefüllt und von Schokosauce überzogen ist. Egal an welchem Ort und zu welcher Zeit. Am Morgen, am Abend und natürlich nach dem Mittagessen - als süße Nascherei. Für echte Chocoholics und solche, die es werden wollen.

Mit diesen 20 süßen Bloggerrezepten schwebst du im Nu im Schokoladenhimmel.

#### Lavakuchen

Schokoladenkuchen in seiner schönsten Form - lauwarm und mit einem flüssigen Kern. Und das in nur 30 Minuten. Ja wirklich! Die wunderbare Jennifer hat eine süße Schokosünde gezaubert, die dich von null auf hundert in den Schokoladenhimmel katapultiert. Nachbacken und

auf dem Sofa auslöffeln! [Zum Rezept](#)



[Lavakuchen](#) © Jennifer Friedrich | Monsieurmuffin

#### Schoko-Brownie im Glas mit Mascarponecreme und Rosmarin-Blaubeer-Kompott

Wie heißt es doch so schön: Was zusammengehört, soll man nicht trennen. Das war bei 'Tick, Trick und Track' so. Und ist bei dieser Dessert-Variation nicht anders. Hier treffen saftiger Brownie auf cremige Mascarpone und würzige Blaubeeren. [Zum Rezept](#)

## Und zum Schluss gibt's Schokolade! 20 süße Schokoladendesserts



Schoko-Brownie im Glas mit Mascarponecreme und Rosmarin-Blaubeer-Kompott © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Veganes Schokoladeneis mit kandierten Mandeln

Sommerzeit ist Eiszeit, ist Schokoeiszeit. Klar, der Klassiker darf im Sommer nicht fehlen. Auch nicht, wenn du dich vegan ernährst. Denises Kreation, eine Kombination aus Kokosmilch, Datteln und Schokolade schmeckt so unwiderstehlich gut, dass du hier keine Sahne vermisst. Und als wäre das nicht schon genug, runden kandierte Mandeln das Eisvergnügen ab. [Zum Rezept](#)



Veganes Schokoladeneis mit kandierten Mandeln © Denise Renée Schuster | Foodlovin

### Vegane Mousse au Chocolat

Was in eine richtig gute Mousse au Chocolat gehört? Keine Eier, keine Sahne, sondern eine ordentliche Portion zarterherbe Schokolade und ein Schluck cremige Kokos-Schlagcreme. Schmeckt so herrlich nach türkisfarbenem Meer und weißem Sand. Weckt nicht nur bei Veganern Urlaubsgefühle. [Zum Rezept](#)



## Und zum Schluss gibt's Schokolade! 20 süße Schokoladendesserts

Vegane Mousse au Chocolat © Nadine Horn & Jörg Mayer | eat this!

### Birnen-Schoko-Crumble

Birnen und Schokolade - eine herrliche Kombination. Wenn sich dann noch knusprige Streusel dazugesellen - ein unschlagbares Dessert. Am besten schmeckt das fruchtige Schokovergnügen, wenn du es direkt aus der Form und mit einer Kugel Vanilleeis löffelst. [Zum Rezept](#)



Birnen-Schoko-Crumble © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

### Doppelte Schokoladenbrownies

In dem Kuchen, auf dem Kuchen. Bei diesen Brownies darfst du dich über doppeltes Schokoglück freuen. Für den Teig werden Butter und Schokolade geschmolzen und mit Eiern, Zucker und Mehl verrührt. Im Ofen ausgebacken werden die kleinen Köstlichkeiten anschließend von einer cremigen Schokoglasur getoppt. Mehr Schokolade geht kaum! [Zum Rezept](#)



Doppelte Schokoladenbrownies © Catrin Neumayer | CookingCatrin

### Schoko-Frischkäsekuchen mit extra Schokolade

Ist das ein Cheesecake? Oder ein Schokokuchen? Oder ein Schokokuchen mit Cheesecakefüllung? Fast! Das, was Nastasja hier gezaubert hat, ist so cremig wie ein Cheesecake und so aromatisch wie ein Schokokuchen. Alles in allem ein cremig-schokoladiges Stelldichein, das schneller vernascht ist als du 'Schoko-Frischkäsekuchen mit extra Schokolade' sagen kannst. [Zum Rezept](#)



## Und zum Schluss gibt's Schokolade! 20 süße Schokoladendesserts



Schoko-Frischkäsekuchen mit extra Schoko © Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

### Feine Schokomousse

Es ist mal wieder Schokobombenzeit! Zeit für kleine süße Schokobömbchen, die von Himbeeren, Blaubeeren und Erdbeeren gekrönt werden. Statt tierischer Produkte kommen Mandelmilch und Öl in Kombination mit Kakaonibs ins Glas und verwandeln sich in eine vegane Dessertvariation. [Zum Rezept](#)



Feine Schokomousse © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein

### Hausgebackener Whisky-Schokoladenpudding mit Vanilleeis

So ein cremiger Schokoladenpudding hat schon über so manche Streiterei und schlechte Note hinweggetröstet. Bei Patrick gibt es den Klassiker aus Kindertagen in einer erwachsenen Version - mit Whiskey verfeinert und im Ofen zu einem köstlichem Betthupferl ausgebacken. Mit einer Kugel Vanilleeis - perfekt! [Zum Rezept](#)

## Und zum Schluss gibt's Schokolade! 20 süße Schokoladendesserts



Halbgebackener Whiskey-Schokoladenpudding mit Vanilleeis © Patrick Rosenthal | Ich machs mir einfach

### Schokoladendessert mit Feigen, Walnüssen und Vanillekirschen

Ist das ein kalter Hund? Sowas in der Art. Hier kommen keine Butterkekse, sondern Feigen und Walnüsse in die Form und verwandeln sich mit zarter Bitterschokolade zu einem kleinen, schokoladigen Dessert - ein kalter Hund deluxe quasi. Dazu: Heiße Vanillekirschen. [Zum Rezept](#)



Schokoladendessert mit Feigen, Walnüssen und Vanillekirschen © Anne Philipp | A cake a day

### Schokocreme mit Avocado

Schokolade und Avocado - ein unschlagbares Paar, eine herrliche Liebeleie, ein himmlisches Duett. Zugegeben - auf den ersten Blick nicht mehr als eine ungewöhnliche Kombination. Aber spätestens mit dem ersten Bissen eine liebgezwonnene Komposition. [Zum Rezept](#)

## Und zum Schluss gibt's Schokolade! 20 süße Schokoladendesserts



Schokocreame mit Avocado © Saskia in der Au | Foodlikers

### Pralinen-Schokoladenkuchen

Eine Praline so groß wie ein Kuchen - das müsste es geben. Hat sich die liebe Stefanie auch gedacht und uns diese süße Verführung beschert - cremig-weiche und kräftig-schokoladig. Das Besondere: Statt herkömmlichem Weizenmehl kommen gemahlene Mandeln in den Teig und machen die XXL-Pralinen noch aromatischer. [Zum Rezept](#)



Pralinen-Schokoladenkuchen © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

### Mousse au Chocolat

Oh, là là, ist die gut! So schön cremig. Und schokoladig. Und... Ja, es ist wahr. Die Mousse au Chocolat von Catherine ist jede Sünde Wert. Kaum ein anderes Rezept kommt dem französischen Klassiker so nah wie diese Version. Ihr Geheimnis: Kein Zucker, dafür jede Menge zarterbe Schokolade. Und eine ordentliche Prise Amour. [Zum Rezept](#)

## Und zum Schluss gibt's Schokolade! 20 süße Schokoladendesserts



Mousse aux Chocolat © Catherine | Pieces of sugar

### Triple Chocolate Nusskugeln

Ja, Schokolade kann auch gesund. Der beste Beweis dafür sind diese schokoladigen Nusskugeln. Im Herzen eine weiche, nussige Masse aus Walnüssen, Haselnüssen und - na klar - Schokolade. Und außen herum fein gehackte Kakao Nibs. Je nach Naschlust kannst du deine Pralinen mit Ahornsirup und Medjol Datteln süßen. [Zum Rezept](#)



Triple Chocolate Nusskugeln © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

### Bananenkuchen mit Kakao und Schokoladenstücken

Man nehme eine reife Banane, tauche sie in seine Lieblingsschokolade und tadaaaaa - schon darf man sich über eine Schokobanane freuen. Noch ein bisschen besser wird die Süßigkeit, wenn du sie mit Butter, Zucker, Mehl und Kakao mischst. Und sie im Ofen zu einem köstlichen Kuchen ausbackst. [Zum Rezept](#)



## Und zum Schluss gibt's Schokolade! 20 süße Schokoladendesserts



Bananenkuchen mit Kakao und Schokoladenstücken © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

### Orangen-Schoko-Küchlein

Diese kleine Köstlichkeit ist nicht nur zu Ostern ein gern gesehener Gast. Der cremige Eierlikör, das schokoladige Küchlein - beides passt im Sommer wie im Winter. Kommt ganz darauf an, was man daraus macht. Ob man sein Küchlein aus dem Ei oder aus der Sternchenform löffelt. [Zum Rezept](#)



Orangen-Schoko-Küchlein © Foodistas

### Haselnuss-Brownies mit Erdbeeren

Wie du aus klassischen Brownies ein herrlich fruchtiges Sommergebäck machst? Auf dem Balkon genießen und mit Erdbeeren belegen. Bei so viel Sommergefühl wird es fast zur Nebensache, dass die süßen Schokobomben mit wintertypischen Haselnüssen gebacken werden. [Zum Rezept](#)



## Und zum Schluss gibt's Schokolade! 20 süße Schokoladendesserts



Haselnuss-Brownies mit Erdbeeren © Sarah Renziehausen | feiertäglich

### Schokoladenküchlein

Kann denn Schokolade Sünde sein? Nicht, wenn du sie wie Karin direkt aus der Form löffelst - als Küchlein, lauwarm und mit einem flüssigen Kern. Ein alter Hut? Von wegen! Dieses Rezept überzeugt seiner absoluten Gelinggarantie. Wenn das nicht zum Nachmachen aufruft. [Zum Rezept](#)



Schokoladenküchlein © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

### Süße Pizza mit DIY-Schokocreme und Marshmallows

Wenn sich Schokoholics und Pizza-Fans zusammentun, kommt dabei eine großartige Kreation heraus: Eine süße Pizza mit Schokoladencreme und Marshmallows. Oder einfach eine süße Nascherei mit Cheatday-Potenzial, Seelentröster-Charisma und "Mir schmeckt's"-Attitüde. [Zum Rezept](#)

## Und zum Schluss gibt's Schokolade! 20 süße Schokoladendesserts



Schoko-Sahne-Eis © Ela | Transglobal Pan Party

Süße Pizza mit DIY-Schokocreme und Marshmallows

### Schoko-Sahne-Eis

Drei Kugeln Eis, bitte. Schoko-Sahne, Schoko-Sahne und nochmal Schoko-Sahne. Und vielleicht noch ein Klecks Schoko-Sauce. Aber das war es auch schon. Die schokoladige Köstlichkeit ist so unwiderstehlich gut, da braucht es keine Salzflocken, kein Karamell und kein Cheesecake-Topping. Einfach nur Schokolade. Punkt.  
Zum Rezept

