

23 süß-salzige Rezeptideen zum Genießen



Bist du eher der salzige oder der süße Typ? Oder gar beides? Wir haben eine gute Nachricht für dich: Du musst dich nicht entscheiden! Kombiniere einfach beides und schlemm dich durch die 23 süß-salzigen Leckereien unserer Foodblogger.

Popcorn-Cookies mit Schokolade und Salzkaramell

Salzkaramell, weiße Schokolade und Popcorn vereint auf zarten Butterkekse - das klingt doch wohl mehr als gut, oder? Karins unschlagbare Kombination aus süß, salzig, cremig und knusprig macht süchtig! [Zum Rezept](#)



Popcorn-Cookies mit Schokolade und Salzkaramell © Karin Buhl | Lisbeths

Brownie mit gesalzenem Pistazienkrokant

Brownie trifft auf Schwarzwälder Kirsche: Tines Kombination klingt nicht nur traumhaft, sie schmeckt auch so! Der unfassbar saftige Brownie-Teig mit einer salzigen Note wird von einer himmlisch leckeren Vanillecreme getoppt. Dazu gesellen sich Rosmarin-Portwein-Kirschen und gesalzenes Pistazienkrokant. Wir sind schon ganz verliebt in diese köstliche Kreation. [Zum Rezept](#)

23 süß-salzige Rezeptideen zum Genießen



Brownie mit gesalzene Pistazienkrokant © Christine Garcia Urbina | Trickytine

Hasselback mit Butternut-Kürbis, Honig und Knusper-Topping

Sarah hat uns ein herbstlich angehauchtes Gericht mitgebracht, das süße und herzhaft Aromen vereint. Der fächerförmig eingeschnittene Butternut-Kürbis mit Honig und Knusper-Topping geht als köstliche Beilage, als leckere Vorspeise oder als kleine Hauptspeise durch. [Zum Rezept](#)



Hasselback mit Butternut-Kürbis, Honig und Knusper-Topping © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Schoko-Cookies mit Karamell-Popcorn und Salzbrezeln

Stephie beweist mit ihrem Rezept mal wieder, dass Karamell, Salz und Schokolade wie füreinander gemacht sind. Die kleinen Brezeln machen die Cookies nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich zu etwas Besonderem. Na, schon keksverliebt? Wir finden Stephies Cookies jedenfalls zum Anknabbern lecker! [Zum Rezept](#)

23 süß-salzige Rezeptideen zum Genießen



Schoko-Cookies mit Karamell-Popcorn und Salzbrezeln © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Peanut Butter Cookies mit Schokolade und Brezeln

Erdnussbutter, Schokolade, Karamell und salzige Brezeln in einem Keks vereint - welch schöne Liebelei! Da greifen wir doch gerne mal beherzt zu und gönnen und eins, zwei oder drei von Nastis knusprigen Leckerbissen. [Zum Rezept](#)



Peanutbuttercookies mit Schokolade und Brezeln © Nasti Schmah | Lirumlarumlöffelstiel

Schoko-Cookies mit salzigem Popcorn

Die Kombination aus schokoladig-süß und salzig kommt in Denise Cookies auf köstlichste Art und Weise zusammen. Dank salzigem Popcorn werden die süßen Schoko-Happen zum absoluten Highlight auf dem Keksteller. [Zum Rezept](#)

23 süß-salzige Rezeptideen zum Genießen



Schoko-Cookies mit salzigem Popcorn © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Schokoriegel mit gesalzenen Erdnüssen

Bist du auch ein Fan von klebrigen Schokoriegeln? Vera zeigt dir, wie du die leckersten Riegel ganz einfach selber machst - mit gesalzenen Erdnüssen, Karamell und viiiel Schokolade. [Zum Rezept](#)



Schokoriegel mit gesalzenen Erdnüssen © Vera Wohlleben | Nicest Things

Donuts mit Ahornsirup und Speck

Hast du bisher nur süße Donuts gegessen? Dann wird es höchste Zeit, eine herzhaftere Variante mit Ahornsirup und Speck zu probieren. Ines ungewöhnliche Kombination überzeugt uns auf ganzer Linie, denn der salzige Geschmack harmoniert bestens mit der Süße des Ahornsirups. [Zum Rezept](#)

23 süß-salzige Rezeptideen zum Genießen



Donuts mit Ahornsirup und Speck © Ines Karlin | Münchner Küche

Schoko-Brownies mit Salzkaramell und Kirschen

Achtung, Schoko-Overload! Jennifer hat ihr Rezept für supersaftige Schoko-Brownies mit uns geteilt. Schokolade ist dir nicht genug? Kirschen und Salzkaramell versetzen dich garantiert in Begeisterungstürme. [Zum Rezept](#)



Schoko-Brownies mit Salzkaramell und Kirschen © Jennifer Mönchmeier | Monsieurmuffin

Salzkaramell Bliss Balls mit Kokos

Hast du schon einen Zuckerschock nach all den süß-salzigen Sünden? Dann ist es jetzt an der Zeit für eine gesündere Alternative. Corinna hat uns ihr Rezept für Energiebällchen zum Verlieben verraten. Mit Datteln, Maulbeeren, Cashews, Kokosmehl, Vanille, Kokosraspeln und natürlich Salz zauberst du dir den perfekten Snack für zwischendurch. [Zum Rezept](#)

23 süß-salzige Rezeptideen zum Genießen



Salzkaramell Bliss Balls mit Kokos © Corinna Frei | Schüsselglück

Mini-Cheesecakes mit Salzkaramell

Sabrinas und Steffens süße Törtchen haben einen besonderen Trumpf auf Lager. Auf die cremige Cheesecake-Masse bettet sich eine salzig-süße Karamellsauce - einfach unwiderstehlich gut! [Zum Rezept](#)



Mini-Cheesecakes mit Salzkaramell © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Shortbread Cookies

Dein Nachmittagskaffee verlangt nach einer kleinen Nascherei? Nike weiß Rat! Ihre Salted Butter Chocolate Chunk Shortbread Cookies sind eine köstliche süß-salzige Kombination und zergehen auf der Zunge. [Zum Rezept](#)

23 süß-salzige Rezeptideen zum Genießen



[Shortbread Cookies](#) © Anika Lauenert | Nikes Herz tanzt

Schokoriegel-Brownies mit Salzkaramellsauce

Was man am besten mit Mini-Karamell-Kes-Schokoriegeln macht? Saftige Brownies backen natürlich! Claudia hat noch einen draufgesetzt und das Ganze mit Salzkaramellsauce übergossen. Die warme Sauce in Kombination mit den fudgy Brownies und einer Kugel Vanilleeis lässt dich ratzfatz in den Nachspeisenhimmel schweben. [Zum Rezept](#)



Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

[Schokoriegel-Brownies mit Salzkaramellsauce](#) © Claudia Lamprecht | What bakes me smile

Salted Caramel Popcorn

Süßes oder salziges Popcorn kennen wir aus dem Kino, aber das beste süß-salzige Karamellpopcorn machst du zu Hause dank Julias Rezept! Ob für den nächsten Serien-Abend oder einfach so zum Snacken - der Geschmack ist einfach grandios. [Zum Rezept](#)



[Salted Caramel Popcorn](#) © Julia Weigl | Delicious Stories

Exotischer Mango-Avocado-Salat mit Garnelen

Bist du bereit für Tines scharf-fruchtigen Salat mit Garnelen? Die exotische Kombination aus Mango, Avocado, Garnelen und feinsten Aromen sorgt blitzschnell für Urlaubsstimmung auf dem Teller. [Zum Rezept](#)

23 süß-salzige Rezeptideen zum Genießen



Exotischer Mango-Avocado-Salat mit Garnelen © Christine Garcia Urbina | Trickytine

Vegane Schoko-Erdnuss-Cupcakes

Natalies fluffige Cupcakes haben uns im Handumdrehen verzaubert! Die veganen Leckerbissen sind schnell gemacht und kommen mit nur wenigen Zutaten aus. On top thront ein süß-salziges Erdnuss-Topping - besser geht's ja wohl kaum, oder? [Zum Rezept](#)



Vegane Schoko-Erdnuss-Cupcakes © Natalie Friedrich | Holunderweg 18

Ricotta-Eis mit Schoko-Espresso-Sirup und Salzmandel-Crumble

Bist du auch ein echter Eisfan? Dann wird dich Majas Rezept garantiert begeistern. Das cremige Ricotta-Eis freut sich über die Gesellschaft von einem mit Espresso und Nougat verfeinerten Schoko-Sirup. Für besonderen Crunch sorgen knusprige Streusel mit Salzmandeln. [Zum Rezept](#)

23 süß-salzige Rezeptideen zum Genießen



Ricotta-Eis mit Schoko-Espresso-Sirup und Salzmandel-Crumble © Maja Nett | Moey's Kitchen

Flammkuchen mit Brombeeren, Bresaola und Bergkäse

Hannah-Lenas hauchdünner Flammkuchen hat uns geschmacklich sprichwörtlich um den Finger gewickelt. Die Süße der Brombeeren harmoniert wunderbar mit dem herzhaften Bresaolaschinken und den würzigen roten Zwiebeln. [Zum Rezept](#)



Flammkuchen mit Brombeeren, Bresaola und Bergkäse © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

Schoko-Quinoa Energy Balls mit Meersalz

Ein kleiner Snack gefällig? Dann probier mal Hannahs köstliche Energy Balls. Die Kombination aus Datteln, Walnüssen, Kakao, Mandelmus, Salz und Zimt ist ja schon vielversprechend, aber wenn sich dazu noch gepuffter Quinoa gesellt, kann das nur zum wahren Genusslebnis führen. Für noch mehr süß-salziges Aroma werden die Bällchen mit Schokolade überzogen und Meersalz bestreut. [Zum Rezept](#)

23 süß-salzige Rezeptideen zum Genießen



Schoko-Quinoa Energy Balls mit Meersalz © Hannah Frey
| Projekt: Gesund leben

Tarte Tatin mit gesalzenem Karamell und Lavendel

Wir haben ein Herz für Klassiker! Auch die französische Tarte Tatin von Jessica hat es uns angetan. Die Kombination aus Äpfeln, gesalzenem Karamell und Lavendel ist einfach unschlagbar aromatisch! [Zum Rezept](#)



Tarte Tatin mit gesalzenem Karamell und Lavendel ©
Jessica Benczewski | Berliner Küche

Feierabendschnittchen mit Birne und Brie

Lust auf eine süß-herzhafte Stulle? Auf frischem Graubrot machen es sich cremige Scheiben von würzigem Brie bequem und dürfen kurz im Ofen dahin schmelzen. Derweil hüpfen süße Birnen in die Pfanne, um danach mit Honig, Thymian und Walnüssen auf den Schnittchen Platz zu nehmen. [Zum Rezept](#)

23 süß-salzige Rezeptideen zum Genießen



Feierabendschnittchen mit Birne und Brie

Schokokuchen mit schwarzer Bohnenpaste

Dieser Schokokuchen sieht ganz unschuldig aus, aber er hat ein dunkles Geheimnis. Na, schon eine Idee? Das geheime Zutat macht den Kuchen herrlich saftig und hebt die schokoladige Komponente besonders hervor. [Zum Rezept](#)



Schokokuchen mit schwarzer Bohnenpaste © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

Herzhafter Allrounder: Speck-Pfannkuchen mit Apfelspalten

Apfelpfannkuchen an sich sind ja schon ein Traum, aber mit salzigem Speck verleiht du dem Klassiker im Nu einen herzhaften Twist. Die köstliche Kombination schmeckt nicht nur zum Frühstück, sondern auch zum Feierabend. [Zum Rezept](#)

23 süß-salzige Rezeptideen zum Genießen



Speck-Pfannkuchen mit Apfelspalten