

## Soulfood aus dem Ofen: 18 süße Aufläufe



Mmmh ... wie das duftet! Nach warmen Äpfeln, Vanille und knusprigen Streuseln. Unsere Foodblogger haben ihrer Kreativität mal wieder freien Lauf gelassen und uns mit 18 warmen und süßen Aufläufen aus dem Ofen beglückt.

### Ofenschlupfer mit Äpfeln und Vanillesauce

Hast du noch altbackenes Brot, Brötchen oder Toast übrig? Dann mach es wie Tine und hauche ihnen neues Leben ein, indem du die Scheiben in einer Auflaufform mit Äpfeln, eingelegten Rumrosinen und reichlich Eiersahne schichtest. [Zum Rezept](#)



[Ofenschlupfer mit Äpfeln und Vanillesauce](#) © Christine García Urbina | Trickytine

### Salzburger Nockerl mit Brombeeren

Sarah hat uns das Rezept für ihr absolutes Lieblings-Beeren-Dessert verraten. Die fluffige Süßspeise mit Brombeeren ist schnell gemacht und himmlisch lecker! Also worauf wartest du noch? Auf die Beeren, fertig, los! [Zum Rezept](#)

## Soulfood aus dem Ofen: 18 süße Aufläufe



Salzburger Nockerl mit Brombeeren © Sarah Thor | Gaumenpoesie

### Brioche French Toast mit Buttermilch, Zitrone & Mohn

Stephie hat eine Französisch-Amerikanisch-Deutsche Frühstücks-Freundschaft in ihrer Küche kreiert. Fluffige Brioche-Scheiben verschmelzen mit dem cremigen Teig aus Eiern, Sahnequark, Zitrone und Mohn zu einer süßen Leckerei. [Zum Rezept](#)



Brioche French Toast mit Buttermilch, Zitrone & Mohn © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

### Gebackener Apfel-Crumble

Ob zum Frühstück oder als Dessert - Lenas Apfel-Crumble schmeckt einfach immer. Die gebackenen Äpfel harmonieren wunderbar mit dem gesunden Müsli-Crumble. Besonders lecker ist das Ganze mit einer Kugel gesunder Nana Ice Cream. [Zum Rezept](#)



## Soulfood aus dem Ofen: 18 süße Aufläufe



Gebackener Apfel-Crumble © Lena Pfetzer | Lenaliciously



French Toast Auflauf © Vera Wohlleben | Nicest Things

### French Toast Auflauf

Vera hat sich von ihrem Bloggerkollegen [Markus](#) inspirieren lassen und ein Rezept aus seinem Buch "Back-Challenge" ausprobiert. Das Ergebnis: Ein köstlicher French Toast Auflauf mit knuspriger Zimtkruste. Nachmachen lohnt sich! [Zum Rezept](#)

### Süßer Orangen-Polenta-Auflauf mit Crème fraîche

Ein Mix aus Kuchen und Auflauf klingt für dich traumhaft? Das sehen wir auch so und freuen uns besonders über Majas Orangen-Polenta-Auflauf, der diese Eigenschaften mit sich bringt. Er ist einerseits weich und saftig, andererseits sorgen Mandeln für leckeren Crunch. [Zum Rezept](#)

## Soulfood aus dem Ofen: 18 süße Aufläufe



Süßer Orangen-Polenta-Auflauf mit Crème fraîche © Maja Nett | Moey's Kitchen

### Rhabarber-Crumble mit Erdbeeren

Freut ihr euch auch schon auf die Erdbeerzeit? Jenni gibt uns mit ihrem Rhabarber-Erdbeer-Crumble einen köstlichen Vorgeschmack auf wärmere Tage mit süßen Früchtchen. Angerichtet in kleinen Auflaufformen macht sich die Süßspeise perfekt auf der nächsten Geburtstagsfeier oder dem Sommerfest. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Crumble © Jennifer Mönchmeier | Monsieurmuffin

### Scheiterhaufen mit Birnen und Marzipansauce

In diesem köstlichen Ofenschmaus haben sich Birnen, Nüsse und Striezel verirrt. Das Ganze hat Claudia mit einer cremigen Marzipansauce begossen - ein echtes Soulfood deluxe. [Zum Rezept](#)

## Soulfood aus dem Ofen: 18 süße Aufläufe



Scheiterhaufen mit Birnen und Marzipansauce © Claudia Lamprecht | What bakes me smile

### Bread-Butter-Pudding

Nasti hat uns einen englischen Klassiker im zitronigen Gewand mitgebracht. Die Brioche wird mit Lemoncurd bestrichen und mit Blaubeeren garniert. Warm aus dem Ofen schmeckt die Leckerei besonders gut! [Zum Rezept](#)



Bread-Butter-Pudding © Nasti Schmah | Lirumlarumlöffelstiel

### Pina Colada Frühstücksauflauf

Bist du bereit für Urlaubsfeeling am frühen Morgen? Mit Koksomilch, karamellisiertem Ananas, Haferflocken und knackigen Cashewkernen träumst du dich Löffel für Löffel in den siebten Frühstückshimmel. [Zum Rezept](#)



## Soulfood aus dem Ofen: 18 süße Aufläufe



Pina Colada Frühstücksauflauf © Foodlovin | Denise Renée Schuster

### Polenta-Topfen-Auflauf

Das Motto "Löffel rein und glücklich sein" ist bei diesem Auflauf definitiv Programm. Catrins Süßspeise mit Polenta ist herrlich fluffig und hat definitiv Suchtpotenzial. [Zum Rezept](#)



Polenta-Topfen-Auflauf © Catrin Neumayer | Cooking

Catrin

### Hirseauflauf mit Blaubeeren

Warum den Morgen nicht mal mit einem warmen Auflauf beginnen? Nike hat eine große Portion Hirseauflauf mit Blaubeeren gezaubert, der die ganze Familie glücklich und zufrieden macht. Zudem ist das Getreide richtig gesund und kommt mit vielen wichtigen Nährstoffen daher. Besser kann der Morgen nicht starten. [Zum Rezept](#)



Hirseauflauf mit Blaubeeren © Anika Launert | Nikes Herztanz

### Lauwarmer Schokoladenuflauf mit Kirschen

Ines präsentiert uns einen Traum von Schokolade! Als wäre der Auflauf nicht schon saftig genug, mischen sich für noch mehr Genuss Kirschen unter den lauwarmen Schoko-Teig. [Zum Rezept](#)

## Soulfood aus dem Ofen: 18 süße Aufläufe



Lauwarmer Schokoladenauflauf mit Kirschen © Ines Karlin  
| Münchner Küche

### Französischer Vanillepudding aus dem Ofen

Den berühmten bretonischen Kuchen "Far Breton" gibt es in Frankreich in jeder Patisserie und auch in dieser Sammlung darf er auf keinen Fall fehlen. Die süße Köstlichkeit schmeckt wie eine Mischung aus Vanillepudding und Puddingkuchen. Jessica hat die süße Köstlichkeit noch mit einer Hand voll Himbeeren veredelt. [Zum Rezept](#)



Französischer Vanillepudding aus dem Ofen © Jessica Benczewski | Berliner Küche

### Veganer Grießauflauf mit Kirschen

Wer morgens gerne warm frühstückt, sollte unbedingt mal Elsas Grießauflauf probieren. Er ist vegan und wird statt Ei mit pflanzlichem Quark herrlich fluffig und mit fruchtigen Kirschen richtig schön saftig. [Zum Rezept](#)



Veganer Grießauflauf mit Kirschen © Michaela Harfst |  
Transglobal Pan Party

### Süßer Pflaumen-Kardamom-Zimt-Crumble mit Mandelscheiben

Crumbles sind einfach eine herrliche Süßspeise aus dem Ofen. Rote Pflaumen, Kardamom, Zimt und Mandelscheiben machen es sich in Kajas Rezept unter einer knusprigen Krümeldecke gemütlich und warten nur darauf, von kleinen Naschkatzen gegessen zu werden. [Zum Rezept](#)



## Soulfood aus dem Ofen: 18 süße Aufläufe



Süßer Pflaumen-Kardamom-Zimt-Crumble mit Mandelscheiben © The Recipe Suitcase | Kaja Hengstenberg

### **Erdbeer-Pistazien-Crumble**

Erdbeeren an sich sind ja schon ein Genuss, aber wenn du sie wie unsere Foodistas mit leckerem Crumble und knackigen Pistazien bedeckst, ist dir das Ofenglück gewiss. [Zum Rezept](#)



Erdbeer-Pistazien-Crumble © Foodistas

### **Kokoskuchen aus der Cocotte**

Auch in einer Cocotte lassen sich im Ofen zauberhafte Dinge zubereiten - wie zum Beispiel dieser köstliche Kokoskuchen. Er ist fluffig, saftig und verbreitet einen Hauch Karibikflair auf der Kaffeetafel. [Zum Rezept](#)



## Soulfood aus dem Ofen: 18 süße Aufläufe



Kokoskuchen aus der Cocotte