

Süßer Abschluss - 15 himmlische Weihnachtsdesserts



Die Weihnachtslieder klingen, die Lichter leuchten, die letzten Krümel auf dem Teller sind verputzt. Das ist genau der richtige Moment, um endlich den festlichsten Moment deines Menüs einzuläuten - den Nachtisch! Wir haben dazu 15 himmlische Weihnachtsdesserts für dich zusammengestellt, die keine süßen Wünsche offen lassen.

Gut vorzubereiten

Cremiges Weihnachtseis mit Spekulatius

Findest du nicht auch, dass nach einem opulenten Mahl so ein cremiges Eis genau das Richtige ist? Aber zum Fest soll es würzig sein und nach Weihnachten schmecken. Kein Problem! Zauber doch aus Spekulatiuskekse und ein paar einfachen Zutaten dein perfektes Weihnachtseis. [Zum Rezept](#)



Spekulatius-Eis

Apfel-Zimt-Parfait

Das wird ein glanzvoller Auftritt. Das cremige Parfait mit Äpfeln und Zimt ist nicht nur optisch ein Hingucker, sondern auch geschmacklich ein wahres Erlebnis. Und das Beste: Du kannst es wunderbar vorbereiten und musst deswegen nur zum Anrichten ganz kurz weghuschen. [Zum Rezept](#)



Apfel-Zimt-Parfait

Schichtdessert mit Rotwein und Lebkuchen

Lebkuchen mit einem Schuss Wein, einer Prise Zimt und außerdem einem Hauch Vanille schichten sich in diesem Glas mit cremigem Frischkäse-Sahne-Quark. Löffel rein, Weihnachtsdesserts rausholen und genießen. [Zum Rezept](#)

Süßer Abschluss - 15 himmlische Weihnachtsdesserts



Schichtdessert mit Rotwein und Lebkuchen

Klassiker ganz weihnachtlich

Panna Cotta mit Marzipan und Zimt

Mit diesen Weihnachtsdesserts bringst du Nachspeisen-Klassiker auf den Tisch, die dank Marzipan und Zimt außerdem ganz weihnachtlich schmecken. Löffel für Löffel das perfekte Geschenk für süße Gaumen! [Zum Rezept](#)



Panna Cotta mit Marzipan und Zimt

Marzipan-Kirsch-Tiramisu

Nach einem köstlichen Festschmaus brauchst du auch eine Nachspeise, die es ebenso in sich hat: So etwas wie ...Tiramisu! Aber Moment, vorher musst du dein Dessert noch schick machen: Dafür kommen Sauerkirschen rein und Marzipankartoffeln drauf. Und schon darf die Nachspeise auf den Weihnachtstisch und alle

beeindrucken! [Zum Rezept](#)



Marzipan-Kirsch-Tiramisu

Schokoladige Lebkuchen-Crème-brûlée mit Glühweinkirschen

In diese Crème brûlée kommen Schokolade, Lebkuchen sowie Glühweinkirschen. Das Ergebnis: ein Klassiker, der so köstlich weihnachtlich schmeckt, da wünscht man sich, die Festtage würden nie vorbeigehen. [Zum Rezept](#)



Schokoladige Lebkuchen-Crème brûlée mit
Glühweinkirschen

Raffiniert

Zweierlei Gnocchi mit Schokolade und Vanille auf Himbeerpüree

Die kleinen Klößchen werden an Weihnachten soweit eher selten aufgetischt. Aber was, wenn du sie als

Süßer Abschluss - 15 himmlische Weihnachtsdesserts

Nachtisch servierst? Deswegen werden hier die süßen Ricotta-Gnocchi mit Schokoladen- und Vanillegeschmack auf einem frischen Himbeerpüree zu einer raffinierten Kreation und "runden" dein Menü angerichtet als süße Weihnachtsdesserts perfekt ab. [Zum Rezept](#)



[Zweierlei Gnocchi mit Schokolade und Vanille](#)

getrunken Na was bietet sich da mehr an als das Weihnachtsfest? Aber so schön im Glas kann ja jeder, wir machen Eis, verzichten auf Sahne, Milch und Ei und hinein kommt der feine Champagner mit fruchtiger Orange. Löffel hoch und prost! [Zum Rezept](#)



[Champagner-Sorbet](#)

Weihnachtliche Glühweincreme mit Orangenhippen

Glühwein gehört ebenso zur besinnlichen Jahreszeit wie die Weihnachtsdesserts zu einem runden Menü. Wie sich beides verbinden lässt? Mit dieser fluffigen Glühweincreme mit fruchtigen Orangenhippen zauberst du eine wunderbare Nachspeise mit einem Hauch Weihnachtsmarkt-Feeling. [Zum Rezept](#)



[Glühweincreme mit Orangenhippen](#)

Weihnachtskuchen

Bratapfelkuchen mit Marzipan

In der Weihnachtsbäckerei gibt es so manche Leckerei ... Zum Beispiel diesen köstlich-fruchtigen Kuchen mit Marzipan, Mandeln, Rosinen und ganzen Bratäpfeln. Passt perfekt zum festlichen Tisch und zum Menü! [Zum Rezept](#)



[Bratapfelkuchen](#)

Champagner-Sorbet

Der edle Tropfen wird meistens zu besonderen Anlässen

Weihnachtlicher Cheesecake mit Eierlikör

Ein Likörchen zum Abschluss? Und ein Stück Kuchen

Süßer Abschluss - 15 himmlische Weihnachtsdesserts

dazu? Oder doch vielleicht beides zusammen? Hier kommt der Eierlikör nämlich kurzum in den Cheesecake! Das Ergebnis: ein cremiger Käsekuchen mit Schuss der wunderbar nach Weihnachten schmeckt. [Zum Rezept](#)



[Eierlikör-Cheesecake](#)

Italienischer Panettone

Was für die Deutschen der Stollen ist, ist für die Italiener der Panettone. Und auf den würde niemand verzichten, egal was vorher alles verputzt wurde. Warum sollten wir das also tun? Wir machen es genau so wie in Italien, kochen einen Espresso und stellen den luftig-süßen Kuchen auf den Tisch. [Zum Rezept](#)



[Italienischer Panettone](#)

Vegan

Vegane Mousse au Chocolat

Diese Nachspeise kommt ohne tierische Produkte aus, denn zu dunkler Schokolade und Rum, kommen keine Sahne und Eier sondern Seidentofu. Eine köstliche Nachspeise, die nicht nur bei Veganern Begeisterung auslöst. [Zum Rezept](#)



[Veganes Mousse au Chocolat](#)

Veganes Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen

In diesem Glas treffen Glühweinkirschen und Lebkuchenmousse zusammen und vereinen sich zu einem fruchtig-cremigen Dessert zum Löffeln. Und Löffeln darf hier jeder, denn Hafermilch und Seidentofu sorgen für ein ganz veganes Dessert. [Zum Rezept](#)



[Vegane Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen](#)

Süßer Abschluss - 15 himmlische Weihnachtsdesserts

Tiramisu mit Spekulatius und Beeren

Der italienische Klassiker kommt heute ganz weihnachtlich ins Glas: Zerbröselte Spekulatiuskekse werden mit Kaffee vermischt und schichten sich mit Sojajoghurt und frischen Beeren. Würzig und frisch - das wird ein Fest für alle! [Zum Rezept](#)



[Veganes Tiramisu mit Spekulatius und Beeren](#)