

## Still deinen Süßhunger mit 24 Gebäckideen frisch aus dem Ofen



Kennst du das? Die Uhr schlägt 16 Uhr und der Heißhunger Alarm. Da muss was Süßes her! Ein fluffiges Teilchen mit Pudding, Schokolade oder Obstfüllung - eigentlich egal. Hauptsache zum Naschen gut. Statt zum Bäcker um die Ecke zu wandern, kannst du dir dein süßes Fingerfood auch selbst zubereiten. Ofenwarm und am besten auf Vorrat. Denn seien wir doch mal ehrlich - der nächste Süßhunger kommt bestimmt ...

### Schoko-Nuss-Herzen

Anna hat ein Herz für luftiges Hefengebäck, das einem den Nachmittag versüßt. Das eigentliche Highlight ihrer kleiner Teilchen ist aber nicht die Herzform, sondern die Füllung aus Haselnüssen, Zimt, Kakao und Vanille. Zum Reinbeißen gut. [Zum Rezept](#)



[Schoko-Nuss-Herzen](#) © Anna Röpfl | Teigliebe

### Puddingbrezeln

Wer an Plundergebäck denkt, denkt sofort an Puddingbrezeln. Außen knusprig mit süß-klebriger Glasur und innen weich und luftig. Und ja, die zuckrigen Finger nach dem Brezelgenuss gehören unbedingt dazu! [Zum Rezept](#)

## Still deinen Süßhunger mit 24 Gebäckideen frisch aus dem Ofen



Puddingbrezeln © Sonja Zug | Zauberhaftes  
Küchenvergnügen

### Topfengolatschen

Na, was verbirgt sich wohl hinter Golatschen mit Topfen? Ganz klar, Teigtaschen mit Quark. Und der versteckt sich nicht nur im Teig, sondern auch auf dem Teig. Zusammen mit einer fruchtigen Apfelfüllung. [Zum Rezept](#)



Topfengolatschen © Tamara Staab | Maras Wunderland

### Windbeutel mit Crème Patissière

Janines Brandteig-Gebäck lädt zwar geradezu zu Schenkelklopfen wie vom Winde verwehte Beutelchen ein, vor allem aber zu einem gemütlichen Nachmittagspäuschen mit einer dampfenden Tasse Tee in der einen und einem knusprigen Windbeutel in der anderen Hand. [Zum Rezept](#)

## Still deinen Süßhunger mit 24 Gebäckideen frisch aus dem Ofen



Windbeutel © Janina Lechner | Kleines Kulinarium



Nussplunder © Tobias Müller | Der Kuchenbäcker

### Nussplunder mit Kirschen

Kirschen, Pudding, Plunderteig - wer könnte zu dieser Kombi nein sagen? Eben. Heiz lieber schon mal deinen Ofen vor und stell das Backblech bereit, Tobias' Nussplunder musst du versucht haben. Da führt kein Weg dran vorbei. [Zum Rezept](#)

### Russische Brezeln

Du musst gar nicht bis nach Russland reisen, um dir eine original russische Brezel zu besorgen. Bis nach Stuttgart reicht vollkommen. Denn genau dort wurde das Gebäck zu Ehren von Königin Olga von Württemberg kreiert. Aber auch selbstgemacht sind die Brezeln königlich gut. [Zum Rezept](#)

## Still deinen Süßhunger mit 24 Gebäckideen frisch aus dem Ofen



Russische Brezeln © Ines Karlin | Münchner Küche

### Blätterteig-Käseküchlein

Wenn's mal wieder schnell gehen muss, ist Blätterteig die Rettung. Einfach Förmchen mit Teig auskleiden, mit Quark und Crème fraîche füllen und einem Klecks Aprikosenmarmelade toppen - schon hast du kleine Käseküchlein to go. [Zum Rezept](#)



Blätterteig-Käseküchlein © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Apfel-Scones

Die Briten haben ihre Tea Time über Jahrzehnte hinweg perfektioniert. Dazu zählt nicht nur ausgedehnter Teegenuss, sondern auch das passende Gebäck. Mit einem Scone, bei dem auch feine englische Damenfinger beim Essen sauber bleiben, liegst du als Beigabe zum Tässchen Tee deswegen genau richtig. [Zum Rezept](#)

## Still deinen Süßhunger mit 24 Gebäckideen frisch aus dem Ofen



Apfel-Scones © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

### Morning Buns mit Orange und Zimt-Zucker

Das Leben ist manchmal nicht leicht. Denn ab und an muss man erst etwas schufteln, bis man sich endlich belohnen kann. So auch bei Simones Morning Buns. Schnell gemacht sind sie nicht. Holst du sie aber dann warm aus dem Ofen, sind sie genauso himmlisch wie das Original aus San Francisco. [Zum Rezept](#)



Morning Buns © Simone Filipowsky | S-Küche

### Nussecken

Eine Nussecke kommt selten allein - und das ist auch gut so! Denn selbst bei den besten Vorsätzen, von den Eckchen kann man einfach nicht genug bekommen. Erst recht nicht, wenn sie klassisch mit feiner Marmeladenschicht und schokoladigem Abschluss auf dem Teller liegen. [Zum Rezept](#)



Nussecken © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt

### Schokoschnecken aus Quark-Öl-Teig

Monika macht ihre Schnecken mal anders. Nicht aus Hefeteig, nicht aus Blätterteig, sondern aus easypeasy Quark-Öl-Teig. Der ist ruckzuck zusammengerührt und zu Schnecken mit Schokoladenfüllung aufgerollt. [Zum Rezept](#)

## Still deinen Süßhunger mit 24 Gebäckideen frisch aus dem Ofen



Schokoschnecken © Monika Hinnemann | Süße Zaubereien

### Torteletts mit Beeren

Biskuit - das ist Genuss pur. Wie ein Spaziergang auf Wolken bei strahlendem Sonnenschein. Der luftige Teig macht sich aber nicht nur als XL-Kuchen gut, sondern auch in der Miniversion zum schnellen Schnabulieren zwischendurch. [Zum Rezept](#)



Torteletts © Saskia in der Au | Foodlikers

### Rugelach - jüdische Nusshörnchen

Von Israel in deine Küche - die Reise war es definitiv wert. Außen knusprig, innen weich und mit feinem Nuss- und Zimtaroma. Kein Wunder, dass die kleinen Hörnchen in Israel an jeder Ecke verkauft werden. Das jüdische Gebäck hat nämlich eindeutig Suchtpotenzial. [Zum Rezept](#)

## Still deinen Süßhunger mit 24 Gebäckideen frisch aus dem Ofen



Rugelach © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

### Mini-Topfngolatschen

Manchmal muss es ja nur ein kleiner Snack zwischendurch sein. Ein kleiner Happen für den akuten Süßhunger. Den kannst du dann einfach mit Topfngolatschen im Miniformat stillen. Bei Catrin findest du übrigens ein original österreichisches Rezept. [Zum Rezept](#)



Mini-Topfngolatschen © Catrin Neumayer | CookingCatrin

### Süße Blätterteigschnecken mit Zimt

Eigentlich brauchst du nur 8 Zutaten zum süßen Glück. 4 davon sind Blätterteig, Apfel, Kaki und Zimt. Alles aufrollen, 15 Minuten im Ofen backen und dann auf dem Sofa gemütlich genießen. [Zum Rezept](#)



Süße Blätterteigschnecken © Julia Zimmermann | Naschen mit der Erdbeerqueen

### Schokomousse im Muffinkostüm

Wie heißt es doch so schön - Schokolade macht glücklich! Deswegen muss es manchmal auch die doppelte Portion sein. In Corinnas Küchlein kommt deshalb nicht nur dunkle Kuvertüre, sondern noch ein großer Löffel Kakao. Für doppeltes Schokoladenglück und extra süße Genussmomente. [Zum Rezept](#)

## Still deinen Süßhunger mit 24 Gebäckideen frisch aus dem Ofen



Schokomuffins © Corinna Frei | Schüsselglück

### Brioche-Brötchen

Falls du am Nachmittag etwas Süßes brauchst, aber auf die volle Ladung Zucker verzichten möchtest, dann hat Jessica die passende Idee. Sie backt ihre süßen Brötchen einfach mit Kürbis. Unser Tipp: Ofenwarm und mit einem Klecks schmelzender Butter sind die Brötchen besonders lecker. [Zum Rezept](#)



Brioche-Brötchen © Jessica Benczewski | Berliner Küche

### Vegane Franzbrötchen

Stimmt schon, Franzbrötchen sind nichts für den spontanen Hunger. Hast du sie dir aber erstmal auf Vorrat vorbereitet, kannst du dich immer wieder auf die zimt-zuckrigen Leckereien freuen. Einfach auftauen und genießen. Und fürs besonders gute Gewissen gibt's das Hamburger Gebäck sogar vegan. [Zum Rezept](#)



## Still deinen Süßhunger mit 24 Gebäckideen frisch aus dem Ofen



Franzbrötchen © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

### Schnelle Zwetschgen-Blätterteig-Päckchen

Falls dein Süßhunger nicht zu bändigen ist und sofort eine Nascherei her muss, dann mach's wie Gülsah und setz auf Ruckzuck-Blätterteig-Gebäck. Gefüllt mit Zwetschgen sowie Quark, Frischkäse, Vanille und Zucker stehen die Kleinen aufwendigen Kuchen geschmacklich auch in nichts nach. [Zum Rezept](#)



Blätterteigpäckchen © Gülsah Akkaya | Sommermadame

### Vegane Pastéis de Nata

Bei Ela gibt es ein Stück portugiesische Sonne zum Naschen. Quietschgelb, außen knusprig und innen cremig - so kommt der Gebäckklassiker daher. Nur eben vegan. Statt Kuhmilch und Sahne landet einfach Reismilch in der Füllung. [Zum Rezept](#)

## Still deinen Süßhunger mit 24 Gebäckideen frisch aus dem Ofen



Vegane Pastéis de Nata © Ela | Transglobal Pan Party

### Handpies mit Birnenfüllung

Manchmal ist es ja einfach naheliegend. Du möchtest etwas Süßes auf die Hand? Dann mach dir Handpies. Die kleinen Kuchen sind genau dafür gemacht, dass du die Gabel in der Schublade liegen lassen kannst und auch der Teller Pause hat. Aber was noch gut ist an Sabrinas und Steffens Küchlein: Die Füllung aus Birne, Amaretto und Zimt. [Zum Rezept](#)



Handpies © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

### Erdbeer-Rhabarber-Schnecken

Wenn der Frühling an der Türe klopft, dann hat er Andreas kleine Schneckchen mit Erdbeer und Rhabarber im Gepäck. Das allein wäre ja schon grandios genug. Die Schnecken sind aber auch besonders schnell gemacht. Denn statt Hefeteig, der lange gehen muss, setzt Andrea auf schnellen Quark-Öl-Teig. [Zum Rezept](#)

## Still deinen Süßhunger mit 24 Gebäckideen frisch aus dem Ofen



Erdbeer-Rhabarber-Schnecken © Andrea Köhlnberger | Cook and bake with Andrea

### Hefekleingebäck

Bist du noch auf der Suche nach dem nächsten Wochenendprojekt? Wolltest du deinem Lieblingsbäcker schon mal Konkurrenz machen? Und bist du auch so ein großer Fan von super fluffigem Hefeteig? Dann gibt's nur eine Lösung. Zu Annas Rezept rüberhüpfen und ihr Hefegebäck mit Apfelfüllung nachbacken. [Zum Rezept](#)



Hefekleingebäck © Anna Liebel | Was esse ich heute

### Original Hamburger Franzbrötchen

Die vegane Variante hatten wir ja schon. Den Klassiker wollen wir dir aber auch nicht vorenthalten. Mit selbstgemachtem Plunderteig, ordentlich Butter und genau der richtigen Portion Zucker-Zimt. [Zum Rezept](#)



Franzbrötchen