Die beliebtesten Rezepte 2020

Egal ob süß oder pikant – auch 2020 wurden wieder viele neue Rezeptideen veröffentlicht und aktuell umfasst meine Website über 650 Beiträge!
Häufig aufgerufene Rezepte sprechen für sich und gerne gebe ich euch einen kleinen Rückblick zu den am häufigsten aufgerufenen Rezepte 2020. Schaut gerne mal durch, lasst euch inspirieren und entdeckt die Spitzenreiter. Vielleicht ist auch ein Rezept dabei, dass ihr noch nicht kennt ?

Kategorie: Brot & Brötchen



1. Krustenbrot ohne Fertigmehl. Mit kleinem Vorsprung hat es dieses Rezept vor Tanjas Landbrot geschafft! Das Krustenbrot kommt ohne Fertigmehl aus und somit ist ganz klar ersichtlich, welche Zutaten zum Einsatz kommen. Für das Rezept gibt`s übrigens eine Videoanleitung ?
2. Tanjas Landbrot
3. Fladenbrot aus der Pfanne
4. Burgerbrötchen

Kategorie: Herzhafte Bäckerei



1. Pizzaboden knusperdünn. Auch in diesem Jahr ist der knusperdünne Pizzaboden wieder der absolute Spitzenreiter aus der Kategorie „Herzhafte Bäckerei“! Wer das Rezept noch nicht kennt, probiert es gerne zuhause aus. Der herrliche Teig ist die perfekte Basis für grandiose Pizzen und er lässt sich zudem unkompliziert und mit nur wenigen Zutaten herstellen.
2. Flammkuchen nach Elsässer Art
3. Kräuter-Zupfbrot
4. Quiche Lorraine

Kategorie: Torten



1. Schokosahnetorte. Auch dieses Rezept ist unangefochten auf Platz 1! Zarter Kakaobiskuit umhüllt von einer aromatischen Schokosahne. Für das Rezept gibt`s übrigens eine Videoanleitung.
2. Erdbeertorte
3. Schoko-Bananen-Torte
4. Bienenstich soft & leicht

Kategorie: Saftige Kuchen



1. Klassischer Käsekuchen. Das Käsekuchenrezept mit Gelinggarantie! Der zarte Mürbeteig und die herrlich saftige und cremige Käsekuchenfüllung harmonieren perfekt. Die Zubereitung ist zudem unkompliziert und im Nu steht der köstliche Käsekuchen bereit.
2. Versunkener Apfelkuchen
3. Obstkuchen mit Puddingfüllung auf dem Blech
4. Zwetschgenkuchen

Kategorie: Einfache Kuchen



1. Marmorkuchen. Ein Klassiker von Kindesbeinen an! In glutenfreier Form funktioniert der beliebte Kuchen bestens und der Marmorkuchen überzeugt durch die flaumige und schmackhafte Textur.
2. Zitronenkuchen
3. Schokoladenkuchen
4. Saftiger Joghurtkuchen

Kategorie: Hauptspeisen:



1. Döner. Alle lieben Döner! Die glutenfreien Dönerbrote mit ihrer flaumigen Krume sind die perfekte Basis für köstlich gefüllte Döner! Im Rezept ist die Füllung übrigens detailliert notiert.
2. Lasagne
3. Langos
4. Ravioli

Kategorie: Süßes Kleingebäck



1. Schokoladen-Muffins. Schokoladig, zart und lecker! Auch 2020 belegen die köstlichen Schokoladen-Muffins den ersten Platz in dieser Kategorie! Probiert die köstlichen Muffins gerne zuhause aus, sie schmecken herrlich soft, schokoladig und unnachahmlich köstlich!
2. Quarkbällchen
3. Amerikaner soft & zart
4. Faschingskrapfen

Kategorie: Süßspeisen



1. Pfannkuchen. Egal ob süß oder pikant gefüllt – dieses Grundrezept ist einfach ideal dafür! Auch als Suppeneinlage eignen sich die schmackhaften Pfannkuchen bestens! Der Teig lässt sich sehr schön verarbeiten und die glutenfreien Pfannkuchen sind wunderbar formstabil, aber auch zart zugleich.
2. Waffeln
3. Crêpes
4. Dampfnudeln

Kategorie: Beilagen:



1. Nudelteig. Wer selbst gerne klassische Nudeln, aber auch Ravioli, Maultaschen, Lasagneteigplatten oder Tortellini herstellen möchte, liegt bei diesem Rezept genau richtig!
2. Schwäbische Knöpfle
3. Spätzle
4. Semmelknödel

Kategorie: Grundrezepte



1. Mürbeteig. Der Klassiker für herrliche Käse- und Obstkuchen! Das Rezept bringt einen wunderbar formstabilen Mürbeteig hervor, lässt sich problemlos verarbeiten und der fertige Kuchen überzeugt durch eine schöne Stabilität, ist aber zugleich wunderbar zart und lecker!
2. Biskuit für ein Blech oder eine Torte
3. Süßer Hefeteig
4. Sauerteigansatz

Kategorie: Weihnachtsbäckerei



1. Butterplätzchen. Der Klassiker unangefochten auf Platz 1! Der formstabile und köstliche Plätzchenteig eignet sich übrigens auch für Marmeladen- und Terrassenplätzchen bestens! Auch kleine Bäckerinnen und Bäcker haben Freude mit diesem Teig, da er sich unkompliziert und toll verarbeiten lässt!
2. Vanillekipferl
3. Spritzgebäck
4. Lebkuchen