

Einleitung 10

- 16** Arbeiten mit Hefeteig
20 Arbeiten mit Sauerteig
20 **Sauerteigstarter:** *Zakwas aus Vollroggen*
26 **Matzenbrot:** *Maca*
29 **Fladenbrot aus der Pfanne:** *Podpłomyk*
30 **Sauermilchbrötchen:** *Proziaki*
33 **Posener Brötchen:** *Bułki poznańskie*
36 **Mohnstangen:** *Paluchy z makiem*
39 **New York Bagels:** *Nowojorskie bajgle*
43 **Gedrehte Krakauer Bagels:** *Obwarzanki*
45 **Bialys:** *Białe*
49 **Bialys mit Meerrettich, Roter Bete und grünem Gemüse:** *Białe z chrzanem, burakami, i nowalijkami*
51 **Zwiebel-Fladenbrot:** *Pletzl*
55 **Auf Blättern gebackenes polnisches Landbrot:** *Chleb na liściu*
59 **Kefirbrot:** *Chleb z kefirem*
61 **Krakauer Kartoffel-Kleie-Brot:** *Chleb prądnicki*
65 **Helles Roggenmischbrot:** *Chleb baltonowski*
69 **Roggenvollkornbrot:** *Chleb żytni razowy*
71 **Sonnenblumenbrot:** *Chleb żytni słonecznikowy*
75 **Litauisches Schwarzbrot:** *Chleb litewski*

/1

CHLEB: BROTE, BRÖTCHEN & BAGELS

- 80** Milchteig: *Chałka-Teig*
- 82** Challateig
- 83** Saftiger Hefeteig für Kuchen und Gebäck: *Placek-Teig*
- 85** Hefeteig für Schmalzgebäck: *Pączki-Teig*
- 87** Schneller Plunderteig: *Półfrancuskie-Teig*
- 89** Zopfbrot mit Streuseln *Chałka*
- 93** Challa
- 97** Vegane *chałka* nach Zosia Barto
- 100** Butterhörnchen: *Rogale maślane*
- 103** Pfirsiken-Walnuss-Hörnchen: *Rogale z powidłami i orzechami*
- 104** Quarkschleifen: *Drożdżówki z serem*
- 107** Zwiebelbladen: *Cebularz*
- 111** Puddingstreusel mit Himbeeren: *Danisze z budyniem i malinami*
- 112** Sauerkirsch-Kolatschen mit Schafskäse: *Drożdżówki z bryndzą i wiśniami*
- 115** Mohnschnecken: *Drożdżowe bułki z makiem*
- 116** Hefebrotchen mit Fruchtfüllung: *Drożdżówki z owocami*
- 121** Heidelbeerstreusel nach Weronika Nogańska: *Jagodzianki*
- 124** Walnussstriezel mit Nussstreuseln: *Strucla z orzechami włoskimi*
- 127** Rosinenbrot mit Streuseln: *Placek drożdżowy z rodzynkami*
- 128** Zwetschgenstreusel: *Placek drożdżowy ze śliwkami*
- 131** Österlicher Safran-Gugelhupf: *Wielkanocna baba drożdżowa*
- 132** Apfelküchlein: *Racuchy z jabłkami*
- 135** Karnevalskrapfen mit Pflaumenmus: *Pączki z powidłami*
- 137** Rosenblütenkrapfen: *Pączki z różą*
- 141** Mohnstriezel: *Makowiec*
- 145** Frucht-Quark-Plunder: *Drożdżówki z wiśniami i serem*
- 146** Sankt-Martins-Hörnchen: *Rogale świętomarcińskie*
- 149** Baba au Rhum: *Baba ponczowa*
- 151** Heidelbeer-Tropéziennes: *Jagody tropézienne*
- 154** Fleischpastetchen: *Paszteciki z mięsem*
- 157** Sauerkraut-Pilz-Pastetchen: *Paszteciki z kapustą i grzybami*
- 160** Plunder mit Pfifferlingen und Rauchkäse: *Danisze z kurkami i oscypkiem*
- 163** Kartoffel-Knisches: *Knysze ziemniaczane*
- 167** Tatarische Teigtaschen nach Dżenneta Bogdanowicz: *Tatarskie bielasze*

/2 DROŻDŻE: HEFEKUCHEN & -TEILCHEN

- 172** Einfacher Mürbeteig: *Ciasto kruche*
172 Schokoladenmürbeteig: *Czekoladowe ciasto kruche*
173 Mürbeteig mit Backpulver: *Ciasto półkruche*
173 Schokoladenmürbeteig mit Backpulver: *Czekoladowe viasto półkruche*
174 **Gugelhupf:** *Babka piaskowa*
177 **Marmorkuchen:** *Ciasto marmurkowe*
181 **Apfelstreuselkuchen:** *Szarlotka*
182 **Jüdischer Apfelkuchen:** *Szarlotka II*
185 **Obststreusel vom Blech:** *Kruche z owocami*
188 **Jüdischer Honigkuchen:** *Lekach*
191 **Hannas Apfelkuchen**
193 **Schoko-Sahne-Schnitten:** *Wuzetka*
195 **Schokoladenroulade mit Mokkasahne:** *Rolada czekoladowa*
199 **Obstkuchen mit Baiser und Streuseln:** *Pleśniak*
203 **Vanillecremeschnitten:** *Napoleonka*
205 **Schichttorte:** *Marcinek*
209 **Mintas Honigkuchen:** *Piernik*

/3

CIASTKA: MÜRBE- & RÜHRTEIG- GEBÄCK

- 212** Sauerrahmteig: *Ciasto francuskie*
213 Rosen-Mandel-Hörnchen: *Rogaliki z różą i migdałami*
216 Rugelach mit Aprikose und Schokolade
219 Gefüllte Eierplätzchen mit Mohn: *Baletki*
220 „Maschinenplätzchen“ (Spritzgebäck): *Ciasteczka z maszynki*
223 Schoko-Mandel-Makronen: *Marcepanki*
225 Lebkuchen aus Toruń: *Pierniki toruńskie*
227 Weihnachtliche Pfefferkuchen: *Pierniczki*
231 Mazurek nach Tim Mazurek
234 Engelsflügel: *Faworki*
237 Schleifenkekse: *Eier Kichel*
238 Polnisch-amerikanische gefüllte Plätzchen: *Kołaczki*
241 Waffelplätzchen mit Milchkaramellcreme: *Andruty z kajmakiem*
242 Zaubernüsse: *Orzeszki*
245 Hamantaschen
249 Mürbeteigplätzchen Florentiner Art: *Florentynki*

/4

CIASTECZKA: KLEINGEBÄCK

- 252** Brandteig: Ciasto parzone
253 Baiser-Sahne-Torte mit Früchten: Tort bezowy z owocami
257 Baiser-Sahne-Torte mit Grapefruitcreme: Tort bezowy z grejpfrutem
261 Nuss-Aprikosen-Makronen: Beziki z orzechami
262 Kokosmakronen: Kokosanki
265 Baiserroulade: Rolada bezowa
269 Baisers mit Mokkacreme: Sokoty
270 Wiener Käsekuchen: Sernik wiedeński
273 Krakauer Käsekuchen: Sernik krakowski
276 Windbeuteltorte: Karpatka
279 Karpatka mit Zitrone und Brombeeren: Karpatka cytrynowa z jeżynami
283 Sahnewindbeutel: Ptysie
284 Ingwer-Rhabarber-Windbeutel: Ptysie z imbirem i rabarbarem
289 Eclairs: Eklerki

/5

**PTYSIE, BEZY
& SERNIKI:
BRANDTEIG- &
EIWEISSGEBÄCK,
KÄSEKUCHEN**

- 292** **Orangeat:** Kandyzowana skórka pomarańczowa
293 **Pflaumen- oder Aprikosenmus:** Powidła & lekvar
294 **Kirschfüllung:** Frużelina wiśniowa
295 **Apfelfüllung:** Frużelina jabłkowa
297 **Mohnmasse:** Masa makowa
298 **Walnussmasse:** Masa orzechowa
299 **Lebkuchengewürz:** Przyprawa korzenna do piernika
300 **Pudding:** Budyń
300 **Fester Vanillepudding mit Agar-Agar**
301 **Süße Käsemasse**
302 **Rosenpaste:** Płatki róży ucierane z cukrem
304 **Schokoladenglasur:** Polewa czekoladowa
305 **Milchkaramellcreme:** Kajmak
306 **Einfacher oder zitrонiger Zuckerguss:** Lukier
307 **Eiweißspritzglasur:** Lukier królewski
308 **Streusel:** Kruszonka

Register 310

Dank 317

/6

**EXTRAS:
FÜLLUNGEN,
CREMES &
TOPPINGS**