

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: *Chalka-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** *Chalka*
93 Challa
97 **Vegane chalka** nach Zosia Barto
100 Butterhörnchen: *Rogale maślane*
103 Pflaumen-Walnuss-Hörnchen: *Rogale z powidłami i orzechami*
104 Quarkschleifen: *Drożdżówki z serem*
107 Zwiebelfladen: *Cebusarz*
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 Hefebrötchen 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 rodzynekami*
128 Zwetschenstreusel: *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 tropéziennes*
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-Knishes: *Knysze ziemniaczane*
167 Tatarische Teigtaschen nach Dżenneta Bogdanowicz: *Tatarskie bielasze*

DROŻDŻE: HEFEKUCHEN & -TEILCHEN

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

/3 CIASTKA: MÜRBE- & RÜHRTEIG- GEBÄCK

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

/4 CIASTECZKA: KLEINGEBÄCK

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

/5 PTYSIE, BEZY & SERNIKI: BRANDTEIG- & EIWEISSGEBÄCK, KÄSEKUCHEN

- 292** **Orangeat:** *Kandyzowana skórka pomarańczowa*
- 293** **Pflaumen- oder Aprikosenmus:** *Powidła & lekvar*
- 294** **Kirschfüllung:** *Fruzelina wiśniowa*
- 295** **Apfelfüllung:** *Fruzelina 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 zitroniger Zuckerguss:** *Lukier*
- 307** **Eiweißspritzglasur:** *Lukier królewski*
- 308** **Streusel:** *Kruszonka*

Register 310

Dank 317

/6 EXTRAS: FÜLLUNGEN, CREMES & TOPPINGS