

Inhalt

Vorwort	6
Zu den Rezepten	6
Rezepte-Quickfinder	7
Grundlagen für feine Nachspeisen	8
Cremige Nachspeisen	18
Fruchtige Nachspeisen	40
Mehlspeisen	58
Dessertkuchen und Kekse	80
Desserts, von unseren Reisen mitgebracht	110
Saucen	136
Glossar	138
Rezept- und Stichwortverzeichnis	140
Löffelmaße	142
Über die Autorinnen	143

Rezept- und Stichwortverzeichnis

Kursiv gedruckte Begriffe und Seitenzahlen verweisen auf Warenkunde, Küchenpraxis bzw. Grundlagen.

A

Abgeschlagene Vanillecreme 20
 Schokoladencreme 20
 Weincreme 20
Agar-Agar 12
Amarettini 106
Apfelkuchen, Knusper- 101
Apfelküchlein 47
Apfelpfannkuchen 63
Apfelreis 48
Apfelstrudel 76
Apfeltarte 85
Apfelwaffeln 74
Apple Crumble 53
Aprikosenknödel 79
Aprikosen-Ricotta-Tarte 94

B

Backpflaumen in Rotwein 57
Baiser mit Himbeeren und
 Sahne 42
Bayrische Creme 22
Beerenkaltschale 129
Bratäpfel 51
Brownies 96

C

Cake-Pops 127
Cantucci 106
Clafoutis 132
Crema catalana 31
Crêpes 73
Crêpes Suzette 73
Crumble 53
Crunchy Apple Trifle 125

E

Eier 10
 Eischnee schlagen 10
 Frischeprobe 10
 trennen 10
Einfache Vanillecreme 20
Erdbeerparfait 38
Erdbeersorbet, schnelles 39
Errötendes Mädchen 27
Espresso-Zitronen-Kuchen 91

F

Feine Waffeln 74
Flammeri 34
Früchte in Rotwein 57
Fruchtkompott 29
Füllungen für Macarons 104f.

G

Gelatine 11
 Blattgelatine 11
 Gemahlene Gelatine 12
Geräte und Zubehör 17
Granita di Limone 114
Gugel 109

H

Himbeerparfait 38
Himbeerschmand 32
Hollerküchlein 47

J

Joghurtcreme, sardische 115
Joghurtknockerl auf Beerenspiegel 45

K

Kaffeecreme 22
Kaiserschmarren 71
Karamell 13
Karamellisierte Rahmäpfel 51
Karamell-Sahnecreme 23
Kirschenmichel 66
Kiwisorbet 39
Klebreis mit Mango 117
Knusper-Apfelkuchen 101
Kompott 29
Kuvertüre → *siehe Schokolade*
 und Kuvertüre

L

Limettencreme 26
Löffelmaße 142

M

Macarons 102
 Nussmacarons 102
 Schokoladenmacarons 102

Mango-Orangen-Sorbet 38
Marillenknödel 79
Marillensauce 119
Mini-Gugel 109
Mini-Windbeutel 130
Mohnmousse 25
Mohn-Nugat-Knöderl 119
Mont Blanc 120
Monte Bianco 120
Mousse au Chocolat 25
 weiße 25
Mousse-au-Chocolat-Torte 86

N

Nusswaffeln 74

P

Panna cotta 29
Parfait 38
Pastéis de Nata 135
Pavlova 122
Pecan Pie 99
Pfannkuchen 60
 Apfel- 63
 gefüllte 63
Pfannkuchenwaffeln 74
Pfirsiche in Rotwein 57

Q

Quarkauflauf 66
Quarkflammeri 34
Quarkknödel 78

R

Rahmäpfel, karamellisierte 51
Reis Trauttmansdorff 48
Rhabarbercreme 32
Rote Grütze 45
Rote-Grütze-Tarte 89

S

Sahne steif schlagen 13
Salzburger Nockerl 68
Sardische Joghurtcreme 115
Saucen
 Frucht- 137
 Hagebutten- 136
 Kiwi- 137
 Marillen- 119
 Schokoladen- 136
 Vanille- 136
 Weinschaum- 137

Schneeklößchen 129
Schneller Schokoladenkuchen 96
Schoko-Karamell-Küchlein 112
Schokolade und Kuvertüre 13
 reiben 14
 schmelzen 14
Schokoladencreme 22
 abgeschlagene 20
Schokoladenflammeri 34
Schokoladenkuchen, schneller 96
Schokopudding aus der Form 64
Schwarzwald-Kirsch-Dessert 42
Shortbread 112
Sorbet 38f.

T

Tarte 83, 85, 89, 94
Tiramisu 37
Topfenknödel 78
Trifle 54

V

Vanille 15
 -schoten 15
 -zucker 15
Vanillecreme
 abgeschlagene 20
 einfache 20
Vanilleflammeri 34
Vanilleparfait 38

W

Waffeln
 Apfel- 74
 feine 74
 Nuss- 74
 Zimt- 74
Wasserbad 16
Weincreme, abgeschlagene 20
Windbeutel 130

Z

Zimtparfait 38
Zimtwaffeln 74
Zitrontarte 83
Zubehör → siehe *Geräte und Zubehör*
Zuppa Romana 92
Zwetschgen-Crumble 53
Zwetschgenknödel 79
Zwetschgenröster 71