

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
- Beerentalschale 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
- Joghurtnockerl 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 Trauttmandorff 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
 Schwarzwalder-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
 Zitronentarte 83
Zubehör → siehe *Geräte und Zubehör*
 Zuppa Romana 92
 Zwetschgen-Crumble 53
 Zwetschgenknödel 79
 Zwetschgenröster 71