

# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	2	GANACHEFÜLLUNGEN	
Material .....	4	Ganachefüllungen.....	28
Kleine Kuchen mit persönlicher Note .....	6	Bitterschokoladenküchlein mit Orangenfüllung .....	30
DIE KLASSEKER		Milchschokoladenküchlein mit Karamellfüllung.....	32
Das Original: Bitterschokoladen-Malheur .....	8	Bitterschokoladenküchlein mit Vanillefüllung.....	34
4 Variationen eines Bitterschokoladen-Malheurs.....	10	Bitterschokoladenküchlein mit Kaffeefüllung.....	36
Milchschokoladen-Malheur .....	12	Bitterschokoladenküchlein mit Himbeerfüllung.....	38
4 Variationen eines Milchschokoladen-Malheurs.....	14	Himbeerküchlein mit Bitterschokoladenfüllung.....	40
Weisse Schokoladenmalheurs .....	16	Schoko-Vanille-Küchlein mit	
4 Variationen eines Weißen Schokolademalheurs .....	18	Milchschokoladenfüllung .....	42
Karamellküchlein mit flüssigem Kern .....	20	Bitterschokoladenküchlein mit Pistazienfüllung.....	44
Pistazienküchlein mit einem Kern aus		Schoko-Pfefferminz-Küchlein .....	46
Mandelkonfekt .....	22	Maronenküchlein mit Nussfüllung .....	48
Alles Marone .....	24	Nussküchlein mit Karamellkeksfüllung.....	50
Alles Mandel.....	26	Orangenküchlein mit Grand-Marnier-Füllung .....	52
		Ingwerküchlein mit Mangofüllung.....	54
		FRUCHTFÜLLUNGEN	
Schnelle Fruchtkonfekte als Füllungen.....	56		
Rührküchlein mit Fruchtfüllung.....	58		
Kokosküchlein mit exotischem Kern.....	60		
Eierküchlein mit Kirschfüllung .....	62		
Birnenmuffins mit Feigenfüllung .....	64		
Muffins nach Art einer Zitronentarte .....	66		
		IDEALE ERGÄNZUNGEN	
Englische Cremes .....	68		
Schlagsahnecremes und Fruchtpürees .....	70		