

# Inhalt

Einführung	7
Zubereitungstipps und Küchenhelfer	8
Die wichtigsten Zutaten	10
Natürlich ohne Ei	12
Die schnellen Klassiker	
Matcha-Cookies mit Mandeln und Schokolade	18
Vanille-Zimt-Pop-Tarts	20
Peach-Cobbler	22
Walnusskekse	24
Cherry-Pies	26
Kürbis-Pies im Glas	28
Apfel-Streusel-Kuchen	30
Bananenmuffins mit Schokostückchen	32
Kernig-fruchtiger Hefezopf	34

## **Die Raffinierten für besondere Anlässe**

<b>Pistazientörtchen mit Pfirsichkuppel</b>	38
<b>Rosen-Cannelés</b>	41
<b>Pannacotta-Törtchen mit schwarzem Sesam und Himbeeren</b>	42
<b>Grüner Zebrauchen</b>	44
<b>Millefeuille mit Himbeeren</b>	46
<b>Mini-Orangen-Gugelhupf</b>	48
<b>Zitronen-Grieß-Pudding mit Mango-Topping</b>	50
<b>Spekulatius-Maroni-Dessert</b>	52

## **Die sündhaft Köstlichen**

<b>Schoko-Haselnuss-Gugelhupf</b>	56
<b>Cupcakes mit Pekannüssen, Ahornsirup und Schokolade</b>	58
<b>Arme Ritter mit Bananen-TOffee</b>	62
<b>Fudge de luxe</b>	64
<b>Schichtkuchen „Vanille-Schoko-Kaffee“</b>	66
<b>Himbeer-Zitronen-Cheesecake</b>	68
<b>Kokos-Cookie-Eis</b>	70
<b>Erdnuss-Brownies</b>	72

Verzeichnis der Rezepte	74
Literaturempfehlungen	75
Bezugsquellen	75