

# INHALT

6	<b>Warum dieses Buch?</b>	51	Trauben-Minze-Gelee
8	<b>Tipps und Tricks aus Tante Lenes Küche</b>	52	Apfelmarmelade mit französischen Kräutern
12	Apfelpektin	55	Bratapfelmarmelade
13	<b>Frühjahr</b>	57	Birnengelee mit Estragon
15	Erdbeeraufstrich mit Mohn	58	Birnenaufstrich mit Walnuss und Hägenmark
16	Erdbeeraufstrich mit Basilikum	61	Rote Birnen
18	Rhabarberaufstrich	62	Quittenaufstrich mit weißer Schokolade
21	Rosen-Himbeer-Zimt-Salz	65	Sirup aus zweierlei Quitten
22	Kirschaufstrich mit Marzipan	66	Zierquittenpraline
25	Mirabellenaufstrich mit Estragon	69	Quittensenf
26	Löwenzahn-„Honig“	70	Schlehenmarmelade
27	<b>Sommer</b>	72	Süß-sauer eingelegte Mispeln
28	Himbeer-Limes	73	<b>Winter, Tante Lenes Rezepte aus dem Vorrat</b>
31	Himbeeressig	74	Rumtopf
33	Johannisbeer-Sekt-Gelee	77	Apfelbrot
34	Walnuss-Likör	78	Crostata
37	Pfirsichaufstrich mit Tonkabohne	80	Maroni-Kekse
39	Feigenaufstrich	83	Energiekugeln
40	Brombeeraufstrich mit Lavendel	84	Dominosteine
42	Brombeeraufstrich mit Zucchini	86	<b>Das Freilichtmuseum in Beuren oder: Wie dieses Buch entstand</b>
43	<b>Herbst</b>	88	<b>Etiketten</b>
45	Zwetschgen im Dunst		
46	Zwetschgen-Chutney		
48	Trauben-Tomaten-Gelee		