

10	FRUCHTSPIESSE	65	MOHNTORTE MIT POWIDL	98	MARMELADE	
	Marillenspieße mit Bitterschokolade und Haselnusskrokant 10				Meine Marillenmarmelade 98	
	Zwetschkenspieße mit weißer Schokolade und Kokos 10				Ribiselmarmelade 98	
	Kirschspieße mit Marzipan 10				Kürbis-Ginger-Orangenmarmelade 99	
	Brombeerspieße mit weißer Schokolade 10				„Bitte Quitte“-Birnenmarmelade 99	
	Heidelbeerspieße mit weißer Schokolade 10					
12	KEKSE, KIPFERL & PRALINEN	70	SCHLOSSERBUAM IM LEBKUCHENBACKTEIG MIT MANDELSAUCE	101	KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS	
	Vanillekipferl „Oma Rieder“ 15				102	GRIESSCHMARRN MIT INGWERSIRUP
	Vanillekipferl „Tante Helga“ 16				105	STEFFI-OMAS MOHN-WUZZINUDELN
	Vanillekipferl „Tante Hanni“ 19				106	TOPFNUDELN MIT SAURER ZITRONENCREME
	Vanillekipferl „Tante Mitzi“ 20				109	POWIDL-TASCHERL MIT KARDAMOMBRÖSEL
	Burgenländer Kipferl 25				109	RAHM DALKEN MIT HEIDELBEEREN
	Linzer „Augen“ 26				111	HOLUNDERBLÜTEN-VARIATIONEN
	Gespritzte Kipferl „White one“ 28					Topfen-Cupcakes
	Gespritzte Kipferl „Black one“ 31					mit Holunderblütencreme 111
	Kokospraline 32					Buttermilchmousse mit schwarzem Holler
	Schokolade-Rum-Praline 32					und Proseccoschaum 112
	Schokoladenkekse mit Blick auf Quitten-Birnenmarmelade 34					Holunder-Cheesecake 114
	Mandelkekse mit Kürbis-Ginger-Orangenmarmelade 35					Zitronentarte mit Mascarpone-Holunder-Crème-Brûlée 115
	Kastaniencracker mit getrockneten Feigen und Zimt 37					Holundersirup 117
	Kardamom-Macadamianuss-Cracker 39					Gebackene Holunderblüten 117
	Mandel-Orangen-Cracker 39					Zitronen-Holunderblüten-Tarte mit Baiserknusper 118
	Cookies 40					
	Schoko-Erdnussbutter-Cookies 42					
44	STRUDEL	81	PALATSCHINKEN	120	SIRUP & EISTEE	
	Apfelstrudel „il classico“ 44		Palatschinkenteige 81		Ingwersirup 120	
	Versteckte Sicht auf den Apfelstrudel 47		Marillenpalatschinken 81		Fliedersirup 120	
	Apfelstrudel-Dim-Sum 48		Walnuss-„Gundi“-Palatschinken 83		Ice Tea 122	
	Apfelstrudel-Zimtschnecken 51		Topfenpalatschinken „Die Schnelle“ 84		Hagebutten-Ice-Tea mit Kirsch 123	
	Apfelstrudeltarte 52		Gratinierte Topfenpalatschinken 86		Ice Tea „Green and Green“ 123	
	Topfenstrudel mit Vanillesauce 55		„Wodka-Lemon“-Palatschinken 88			
	Marillen-Topfen-Souffléstrudel im Sack 56		Orangen-Palatschinken „Vanilla“ 89			
	Pfirsich-Mandel-Strudel 58		Cox-Orange-Calvados-Palatschinken mit Zimt 89			
	Milchrahmstrudel 59		Palatschinken „Sweet and Sour“ mit karamellisierten Kirschen 91			
	Frittierte Kirschstrudeltascherl 60		Palatschinken „Plum“ mit Heidelbeer-Buttersauce 92			
	Zwetschken-Dörrzwetschken-Strudelschnecke 62					
	Grießstrudelschnecke Marille-Vanille 63					
		95	GEBACKENE TOPFENZIPF „ANDI ERTL“ MIT RIBISELN GEFÜLLT			
		97	BUTTERMILCHTORTE MIT HIMBEERMASCARPONECREME			

124 SÜSSE KNÖDEL	152 SCHAUMROLLEN	180 MILCHREIS
Marillenknoedel aus Erdäpfelteig 124	Klassisch 152	Milchreis zum Selbst-Veredeln
Marillenknoedel aus Topfenteig	Knusprig gebacken 152	und Neue-Rezepte-Entdecken 180
mit Mandelkrokant 127	Cremen für Schaumrollen & Co 154	Johannisbeer-Reis mit Heidelbeeren,
Brandteigknoedel mit Zwetschkenherz 128	156 GUGLHUPF	Ricottacreme, kandiertem Ingwer
Nougat-Grießknoedel mit Vanillesauce 129	Marmorguglhupf 156	und Olivenöl 181
Topfenknoedel mit Petersilie 130	Milchrahmstrudel-Guglhupf 159	Vanille-Marille-Milchreis mit Marzipan 181
Topfen-Kokosknoedel mit Kokospraline 131	Kärtntner Reindling-Guglhupf 160	Kokosmilch-Bounty-Milchreis mit Ananas
Topfenknoedel mit Punsch	Schokoladen-Haselnussguglhupf „CC One“	und getrockneten Kokosflocken 183
und Walnusskrokant 132	mit Vanillekipferlcreme 163	Himbeer-Milchreis mit Zimt und weißer
Topfenknoedel mit Powidl und Mohn 134	Fruchtiger Heidelbeer-„CC“-Guglhupf	Schokolade 184
Topfenknoedel mit Mozartkugeln gefüllt	mit Baiser 163	Orangen-Safran-Milchreis mit Granatapfel-
und Kürbiskernkrokant 135	Glühweinguglhupf 165	kernen und kandierten Orangen 186
136 GRIESSKOCHE	Maroni-Kardamom-Guglhupf 165	
Grießkoch zum Selbst-Veredeln	Mohnschoko-Guglhupf „Cupcake“	
und Neue-Rezepte-Entdecken 136	mit Kokoscreme“ 166	
Orangen-Grießkoch mit kandierten	Eierlikör-„CC“-Guglhupf	
Orangen, Orangenkekse und Zimt 137	mit Schokoladencreme-Topping 168	
Mohn-Grießkoch „Bernies Nr. 1“ mit Powidl	Topfen-Lemon-Guglhupf	
und Zwetschken 137	„CC-Ricotta-Lemon-Creme“ 169	
Schokoladen-Grießkoch mit Cookies	170 SELBST GESCHÖPFTE	
und „süßer“ Aschantinuss 138	SCHOKOLADE	
Karamell-Grießkoch mit Kardamom	Schokolade „Bitte bitter“ mit rosa Pfeffer,	
und Karamellkekse 141	Erdbeeren und Himbeeren 170	
Preiselbeer-Grießkoch mit Cranberrys	Schokolade White Line „Noir“ 173	
und Schokolebkuchen 142	Milchschokolade mit karamellisierten	
145 TARTES	Nüssen und Honigwaffel-Keksen 174	
Schokoladen-Bananen-Tarte 145	177 SCHEITERHAUFEN	
Zitronentarte 146	Apfel-Buttermilch-Scheiterhaufen 177	
Kirschen-Cheesecake 147	Ricotta-Zwetschken-Scheiterhaufen 179	
Rhabarber-Erdbeer-Tarte 148	„Vanille-Marille“-Topfen-Scheiter-	
Schokoladentarte mit Vanillekipferlcreme	haufen 179	
oder Chili 150		
		200 SOMLAUER NOCKERL
		203 RUND UM DIE MARILLE
		Gefüllte Marillen im Auflauf versteckt 203
		„Wäschermädl“ 204
		Marillensirup 204
		Topfen-Marillen-Golatsche 206
		Kleine Brandteigkrapferl mit Schokoladen-
		sauce und Marillenkompott 206

209 ICE-SANDWICH & EISKAFFEE	230 SANDRAS SCHNEEWITTCHEN MOHN-TOPFENTORTE MIT HIMBEERGELEE	252 BRATAPFEL
Ice-Sandwich		Haselnuss-Dörrzwetschken-Soufflé im Bratapfel 252
mit „Eierlikör-Milchschoko“ 209		Maroni-Auflauf sitzt im Bratapfel 252
Ice-Sandwich „Kokos-Schoko“ 210		Im Blätterteig versteckter Bratapfel 254
Eiskaffee „Mein Wien“ mit Vanillekipferschaum und Amarettini 213		Topfen-Limetten-Soufflé im Bratapfel 257
Eiskaffee „Weißen Mocca, auch Latte genannt“ mit dunklem Schokoladensaum 214		Schokoladen-Soufflé im Bratapfel 257
Eiskaffee „Caribbean“ mit Kokos-schaum, Kokospralinen und getrockneten Ananas 215		
Türkischer Eiskaffee mit Zimtschaum und kandierte Orangen 217		
Eiskaffee mit Eierlikörschaum und Haselnusskrokant 218		
Tiramisu-Eiskaffee „Bella Italia“ mit Grappa-Rosinen 219		
„Sweetheart Valentín“ Cold-Chocolate mit Schokoladensaum 220		
223 EISKNÖDEL	241 SUSI-TORTE	258 SCHOKOTORTE MIT FICHTENCREME
Eisknödel im Mohnzucker mit Powidl gefüllt 223		260 KOMPOTT
Der „Eismarillenknoedel“ mit Mandelkrokant 223		Apfelkompott 260
Zitronen-Eisknödel mit Ribiseln in Himbeerbrösel 224		Marillen-Vanille-Kompott 263
Haselnuss-Eisknödel mit Punsch und Haselnusskrokant 224		Quittenkompott 264
Gebackene Eisknödel „flambiert“ 227		Rotes Rhabarberkompott 264
228 EISLUTSCHER	244 SCHNITTEN	Holler Koch 265
Mein Lieblingseislutscher 228	Topfen-Obers-Schnitte 244	Zwetschkenkompott 265
Eislutscher „Grüner Apfel“-Frozen Yogurt 229	Bienenstich 246	
	Doboschsnitte 247	266 FRUCHTSALAT
	Kardinalschnitten 248	Ananas-Carpaccio mit grobem Topfen, Minze und Sesam 266
	Himbeerschnitten 249	„Wachauer Marille“-Maracuja-Salat mit griechischem Honig-Joghurt und Amarettini 267
	Cremeschnitten 250	Pfirsichsalat mit Olivenöl, Pinienkernen und Zitronenmelisse 267
	Esterházy-Schnitten 251	Süßer Erdbeersalat mit Buttermilch und Basilikum 268
		Heidelbeer-Granatapfelsalat 270
		„Blau“-und Muskateller-Trauben-Fruchtsalat mit Walnussknusper 273
		Kirschenfruchtsalat mit Marzipankernen 274
		276 ANHANG
		Glossar Österreichisch-Deutsch 276
		Register 277
		Danke 281