

Inhalt

Über den Autor.....	4
Vorwort	8
Grundlagen und Backtipps	10
Material und Werkzeug	16

1 Torten

White Sacher	20
Himbeer-Mascarpone-Schokoladentorte	24
Himbeer-Balsamico-Torte	26
Bananenbombe	28
Pistazientorte	32
Mohn-Zitronen-Torte	34
Himbeer-Trüffel-Genuss	36
Sachertorte	38
Topfen-Schichttorte	42
Nusstorte	44
Erdbeere-Vanille-Schichttorte	46
Erdnuss-Karamell-Chocolate-Cheesecake	48
Pavlova mit frischen Früchten.....	52
Mousse-au-Chocolat-Tarte	54

2 Kuchen

Mohn-Topfen-Tarte	58
Schoko-Biskuitroulade mit Erdbeercreme	60
Brüssler Schnitten	62
Zwetschken-Mandel-Kuchen ohne Mehl	66

Kirschen-Topfen-Torte	68
Früchtecobbler	70
Linzer Torte	74
Marmorkuchen	76
Zimtschnecken	78

3 Whoopies, Cookies & Co.

American Cookies	82
Perfekte Baisers	86
Whoopies mit frischen Himbeeren	88
Cantuccini	92
Macarons mit Pistazien und Schokocreme	94
Cappuccino-Macarons	98
Lavendel-Macarons	100
Coconut Bites	102

4 Muffins und Cupcakes

Mandel-Muffins wie früher	106
Mojito-Cupcakes	108

<i>Vollmilchschokolade-Himbeer-Cupcakes</i>	110
<i>Black-Forest-Cupcakes</i>	114
<i>Chocolate-Vanilla-Cupcakes</i>	116
<i>Blaubeer-Cupcakes</i>	118
<i>Schoko-Bananen-Cupcakes</i>	120

5 Mehlspeisen

<i>Kaiserschmarrn</i>	124
<i>Germknödel</i>	126
<i>Topfenauflauf</i>	128
<i>Ricotta-Gnocchi mit Kirschröster</i>	130
<i>Buchteln mit Vanillesauce</i>	132
<i>Erdbeerknödel</i>	134
<i>Mohnnudeln</i>	138
<i>Topfennocken</i>	140

6 Desserts und Cremes

<i>Mango-Joghurt-Creme</i>	144
<i>Stachelbeercrème</i>	148
<i>Panna cotta</i>	152

<i>Crème brûlée</i>	156
<i>Erdbeertiramisu</i>	158
<i>Piña-Colada-Creme</i>	160

7 Brot

<i>Tiroler Powidl-Bagels</i>	164
<i>10-Minuten-Brot</i>	168
<i>Hamburger-Brötchen</i>	170
<i>Joghurt-Sauerteig-Brot</i>	174
<i>Sonntagsbrötchen</i>	176

8 Weihnachtsbäckerei

<i>Marzipan-Mohn-Torte</i>	180
<i>Marzipan-Nuss-Stollen</i>	182
<i>Glühweinschnitten</i>	184
<i>Mandelsterne</i>	186

<i>Ausklang und auf Wiedersehen</i>	188
<i>Danksagung</i>	190
<i>Index</i>	192