

# INHALT

Einführung.....	11
Tipps.....	12

## FRÜHSTÜCK UND BRUNCH

Apfelkuchen mit Sahne, Zimt & Mandeln .....	14
Vanilleflan mit Backpflaumen .....	16
Pancake-Kuchen mit Himbeeren .....	18
Kirschkuchen nach Clafoutis-Art .....	20
Aprikosen-Crêpe-Kuchen ohne Ei.....	22
Arme Ritter mit Zimt.....	24
Haferflockenkuchen mit Studentenfutter .....	26
Bananenkuchen mit Glasur .....	28
Walnusskuchen mit Schokoglasur .....	30
Karottenkuchen .....	32

## TEE- UND KAFFEEZEIT

Pistazienkuchen mit Feigen.....	34
Versunkener Birnenkuchen .....	36
Zitronenkuchen mit Lemon-Curd-Glasur .....	38

Madeleine-Kuchen mit Orangenblütenaroma .....	40
Glutenfreier Mandelkuchen mit Zitronenglasur .....	42
Apfel-Crumble mit Beeren.....	44
Schokoladencookie mit weichem Kern.....	46
Riesencookie mit Karamell.....	48
Cranberry-Cookie mit weißen Schokostückchen.....	50
Riesenmuffin mit Schokolade.....	52
Dampfnudeln.....	54

## DESSERTS

Gestürzter Ananaskuchen mit Erdbeersauce.....	56
Omelette-Soufflé flambiert .....	58
Quark-Sahne-Kuchen mit Vanille.....	59
Maronencremekuchen .....	60
Tarte Tatin mit Karamell.....	62
Orangen-Tarte mit Spekulatius.....	64
Dreikönigskuchen aus Filo-Teig .....	66
Käsekuchen mit weißer Schokolade .....	68
Schokoladenkuchen .....	70