

ZUM EINSTIEG

· Seite 4 ·

Dürfen wir Dich einladen? Einfach häufiger zu backen und mehr Liebe in Teig zu verwandeln? Wie schön!

Dann herzlich willkommen im Schwarzwälder Heimat-Backbuch!

URLAUB VOR DER HAUSTÜR

· Seite 10 ·

Warum eine richtig chillige Gartenparty mit der biederer Kaffeetafel von früher kaum noch etwas gemeinsam hat und wie herrlich es ist, einfach mal einen lazy sunday in den Hügeln über Offenburg zu verbringen...

KIRSCHTORTE

- 18** Kirschtorte
- 20** Kirschhügel
- 22** Ganache-Torte
- 24** Cupcakes
- 26** Kirsch-Roulade
- 30** Kirschtorte
- 32** Linzer Torte
- 34** Kirschplotzer
- 36** Schneewittchenkuchen
- 38** Holunder-Kirsch

AUF SPURENSUCHE

· Seite 40 ·

Auf der Suche nach den Ursprüngen der Schwarzwälder Kirschtorte, die eigentlich eine Nai'gschmeckte ist

IM TAL DER KIRSCHEN

· Seite 44 ·

Das Kirschwasser ist eine Hauptzutat in der Signature-Torte des Schwarzwalds. Und so findet die Kirsche vom Baum bis in die Flasche...

BESCHWIPSTES

- 52** Schwarzwälder Liebesknochen
- 54** Lollipops
- 56** Erdbeer-Rum-Cupcakes
- 58** Wein-Apfel-Törtle
- 60** Holunderblüten

UNSERE REZEPTGEBER

· Seite 62 ·

Wer solche Kuchen und Torten zaubert? Diese Schwarzwälder Konditoren und Bäcker!

UNSERE MINIS

- 70** Drei-Sam-Krokodile
- 72** Oberkircher Windbeutel
- 74** Schwarzwälder Windbeutel
- 76** Power- und Palme-Bolle
- 78** Beeren-Küchle
- 80** Erdbeer-Schnitte
- 82** Erdbeer-Konfekt
- 84** Schoko-Cakepops
- 86** Mini-Guglhupf

REZEPTE FÜR DEN FRÜHLING

- 94** Eierlikörkuchen
- 96** Eierlikör-Happen
- 98** Rhabarberles im Weckglas
- 100** Rhabarber-Tartelettes
- 102** Holunderblüten-Baiser
- 104** Erdbeerlasagne
- 106** Wölkchenkuchen
- 108** Osterlollis

FRUCHTIGER SOMMER

- 112** Kirsch-Tarte
- 114** Himbeer-Roulade
- 116** Cheesecake
- 118** Brombeer-Tarte
- 120** Zwetschgen-Datschi
- 122** Mohnschnecken
- 124** Heidelbeerkuchen
- 126** Bienenstich
- 128** Kirsch-Törtle
- 130** Stachelbeer-Baiser-Tarte

LISA GANZ PERSÖNLICH

· Seite 88 ·

Vielleicht kennst Du Lisa Rudiger aus dem Fernsehen? Nicht schlecht. Aber Du solltest sie erst mal in ihrer Backstube erleben! Lust auf einen Blick hinter die Kulissen?

OUTDOOR-BACKEN

· Seite 132 ·

Kuchen vom Grill? Was für eine schöne Idee! Also nichts wie los in die Weinberge über Durbach und ran an die Kohlen!

DAS GROSSE BÜCKEN

· Seite 144 ·

Auf den Schwarzwälder Streuobstwiesen ist im Herbst viel zu tun. Aber wo kann man sich mehr Inspiration für die Backstube holen als unter einem alten Boskoop?

GOLDENER HERBST

- 150 Apfelkuchen
- 152 Tarte Tatin
- 154 Apfelbrot

- 156 Tartelettes
- 158 Apfelstrudel
- 160 Apfelküchle
- 162 Tarte aux Poires
- 164 Birnen-Tässle
- 166 Birnenkuchen mit Aroniabeeren
- 168 Träubles-Küchle
- 170 Kaffee-Kränze
- 172 Rahmkuchen
- 174 Marzipan-Igel
- 176 Nougat-Guglhupf mit Maronen
- 178 Maronen-Sahne
- 180 Crostata mit Feigen

IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI

- 188 Lebkuchen-Weihnacht
- 190 Spekulatius-Tarte
- 192 Hildabrotle
- 194 Nussecken
- 196 Linzer Minis
- 198 Vanillekipferl
- 200 Dominosteine
- 202 Rumkugeln
- 204 Früchtebrot
- 206 Weihnachtsbäume
- 208 Weiße Weihnachtstorte

STRASSBURGS KÖNIGIN DER HERZEN

· Seite 182 ·

Das Elsass ist eine echte Hochburg der Lebkuchenbäckerei. Zelter nennt man die Spezialität hier und genießt sie nicht nur zur Weihnachtszeit. Wir durften der Königin des Honigkuchens mal über die Schulter schauen...

WAS WÄRE KUCHEN OHNE KAFFEE?

· Seite 210 ·

So schade, dass man Duft in einem Buch nicht transportieren kann ... Dürfen wir Euch trotzdem mitnehmen zu einem der besten Kaffeeröster bei uns im Südwesten? Bei Kaffeestreichler Lars Györvari wird es so lecker wie lehrreich – versprochen!

SCHOKOOOOLAAADE!

- 216** Schokoladen-Tarte
- 218** Schokoladenwürfel
- 220** Schoko-Aprikosen-Torte
- 224** Lisas Schoko-Pizza
- 226** Schokokuchen im Glas
- 228** Schokosahne

HERZHAFTES

- 232** Zwiebelkuchen
- 234** Hefeschnecken
- 236** Mini-Quiches
- 238** Kürbis-Strudel
- 240** Bibeleskäs
- 242** Maisbrot
- 242** Grissini Torinesi
- 244** Francescos Focaccia
- 244** Klassischer Pizzateig

LISAS BACKSCHULE

- 248** Rettungsmanöver
- 250** Basics
- 252** Werkzeuge
- 254** Grundteige
- 260** Weihnachtsgebäck
- 264** Kleine Ofenkunde
- 266** Tortencremes
- 270** Puddings und Saucen
- 274** Früchte
- 276** Dekorieren

TAUSEND DANK ...

· Seite 278 ·

... an alle, die diese Schatzkiste voller süßer Ideen erst möglich gemacht haben!