

INHALT

	Genuss mit Tiefgang Das besondere Kochbuch für Sie, liebe Zölis!	10 12
MEHL- MISCHUNGEN	Dunkle Mehlmischung Helle Mehlmischung	22 22
BROTSORTEN	Schnelles Brot Helle Brötchen Dunkle Gewürzbrötchen Vollkornbrot Grissini Schüttelbrot	26 28 30 32 34 36
SALZIGER HEFETEIG	Salziger Hefeteig (Grundmasse) Pizza Focaccia	40 42 46
SÜSSER HEFETEIG	Süßer Hefeteig (Grundmasse) Maislan Faschingskrapfen Mohnstrudel Gugelhupf Panettone-Gugelhupf	50 52 54 58 60 62

MÜRBTEIG

Mürbteig (Grundmasse)	66
Apfelstrudel	68
Preiselbeerschnitte	72
Gedeckter Apfelkuchen	74
Linzertorte	78
Husarenkrapfen	82

RÜHRTEIG

Rührteig (Grundmasse)	86
Marmorkuchen	88
Muffins	90

NUDELTEIG

Einfacher Nudelteig	94
Bunter Nudelteig	96
Tagliatelle	98
Lasagne Bolognese	100
Ravioli mit Kartoffelfüllung	104
Vollkornnudelteig	108
Schlutzkrapfen	110
Tirtlen	112

SÜSSER NUDELTEIG

Hasenöhrl	116
Crostoli	118

BRANDTEIG

Brandteig (Grundmasse)	122
Windbeutel	126

KARTOFFELTEIG	Gnocchi	136
	Kartoffel-Halbmonde	138
	Erdäpfelblattlan	140
	Marillenknödel	142
	Süße Schupfnudeln	144
	Kartoffelgrissini	146
KNÖDEL	Spinat- oder Rote-Bete-Knödel	150
	Pressknödel	152
	Speckknödel	154
ANDERE TEIGE	Crêpesteig	158
	Waffelteig	160
	Kaiserschmarrnteig	164
	Biskuitteig	166
TORTEN	Biskuittorte mit Früchten	170
	Sachertorte	172
	Kastanientorte	176
	Nusstorte	178
KEKSE	Einfache Hauskekse	186
	Nuss-Himbeer-Kekse	188
	Spitzbuben	192
	Lebkuchen	196
	Vanillekipferl	198
	Schokotaler mit Mandeln	200
	Schokoladenkekse mit Nüssen	200
	Schwarz-Weiß-Gebäck	202
DESSERTS & KLEINGEBÄCK	Patisseriecreme	206
	Schokosoufflé	208
	Brownies	210
	Topfenknödel	212
	Topfentascherl	214