

INHALT

	Genuss mit Tiefgang	10
	Das besondere Kochbuch für Sie, liebe Zölis!	12
<hr/>		
MEHL- MISCHUNGEN	Dunkle Mehlmischung	22
	Helle Mehlmischung	22
<hr/>		
BROTSORTEN	Schnelles Brot	26
	Helle Brötchen	28
	Dunkle Gewürzbrötchen	30
	Vollkornbrot	32
	Grissini	34
	Schüttelbrot	36
<hr/>		
SALZIGER HEFETEIG	Salziger Hefeteig (Grundmasse)	40
	Pizza	42
	Focaccia	46
<hr/>		
SÜSSER HEFETEIG	Süßer Hefeteig (Grundmasse)	50
	Maislan	52
	Faschingskrapfen	54
	Mohnstrudel	58
	Gugelhupf	60
	Panettone-Gugelhupf	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	Hasenöhl	116
	Crostoli	118

BRANDTEIG	Brandteig (Grundmasse)	122
	Windbeutel	126

KARTOFFELTEIG	Gnocchi	136
	Kartoffel-Halbmonde	138
	Erdäpfblattlan	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	Pâtisseriescreme	206
	Schokosoufflé	208
	Brownies	210
	Topfenknödel	212
	Topfentascherl	214
