

Einführung 7

Grundlagen japanischen Gebäcks

Die Ursprünge japanischen Gebäcks	8
Die Speisekammer japanischen Gebäcks	9
Die Welt japanischen Gebäcks	10
Essensgebräuche in Anime	11
Süße Bohnenpaste	12

Von den Matsuri

Schoko-Banane	16
Kakigōri	18
Magisches Matcha-Kakigōri	19
Orangenblüten-Kakigōri	19
Mini-Wataame	20
Ringo-Ame und Ichigo-Ame	22
Taiyaki	24
Klassische Taiyaki	27
Erdbeer-Banane-Taiyaki	27
Samtrote Nutella-Taiyaki	28
Yakiimo	29

Aus dem Konbini

Purin – Japanischer Vanillepudding	32
Pocky-Keks-Sticks	34
Bananenmilch	36
Hanami-Dango	37
Mitarashi-Dango	38
Pilzpralinen	40
Yōkan	42
Ichigo-Daifuku	43
Sakura-Mochi	44

Aus dem Panya

Melon-Pan	48
Ichigo-Melon-Pan	48
Hasengesicht-Melon-Pan	50
Matcha-Melon-Pan	52
Melon-Pan-Eiscreme-Sandwich	53
Shokupan	54
Ogura-Toast	55
Shibuya-Honigtoast	56
Shokupan-Früchtesandwich	57
Hörnchen	58
Schokoladenhörnchen	60
Bananenmilchhörnchen	61
Siberia-Kuchen	62
Riesen-Manju	64
Pflaumenkaramell-Manju	65
Don-Don-Donuts	66

Aus dem Dagashiya

Dorayaki	70
Tie-Dye-Dorayaki	70
Chibi-Dorayaki	72
Warabi-Mochi	72
Anmitsu	74
Regenbogenkristall-Kohakutou	76

Ie Ni: zu Hause

Heiße Honigmilch	80
Ohagi	81
Pfannkuchen nach japanischer Art	82
Fua-Fua-Armer-Ritter	84
Hishi-Mochi	85
Käse-Muffins	86
Gedämpfte Zimt-Rosinen-Muffins	87
Mini-Hering-und-Kürbis-Pasteten	88
Sata-Andagi-Okinawa-Donuts	92
Geburtstagskuchen	94

Issho Ni: zum Teilen

Parfaits	98
Kawaii Parfait	98
Crazy Parfait	100
Aprikosen-Yuzu-Marshmallows	101
Japanische Weihnachtstorte	102
Weihnachts-Cupcakes	104
Matcha-Biskuitrolle	106
Biskuitrolle mit schwarzem Zucker und Soja	108
Valentinstags-Schokoladenkuchen	110
Erdbeer-Schokoladen-Schachbrettkekse	113
Valentinstagspralinen	114
Valentinstags-Schokoladenherz	115
No-Bake Cheesecake	116
No-Bake Cheesecake mit schwarzem Sesam	117
No-Bake Cheesecake mit Yakult und Zitronenquark	118
Crêpes nach Harajuku-Art	120
Nutella-Crêpes	121
Melonenlimo-Schwimmer	122
Anime-Index	124
Danksagungen	125