

INHALTSVERZEICHNIS

I.	EINFÜHRUNG	S. 8
II.	GRUNDSÄTZLICHES	S. 14
III.	BROT, HEFEKUCHEN UND GEBÄCK	S. 20
1.	Rosinenkranz	S. 23
2.	Einback / Zwieback	S. 27
3.	Pitta	S. 33
4.	Nussgipfel	S. 39
5.	Petits pains à la confiture	S. 43
6.	Schoggiweggli	S. 49
7.	Salée ormonanche	S. 53
8.	Merishauser Bienenstich	S. 57
9.	Andeerer Quarkini – Torsten Rönisch, Hotel-Restaurant Capricorns in Wergenstein (Graubünden)	S. 61
10.	Aprikosenjalousien	S. 65
11.	Rissoles aux poires	S. 69
12.	Pane dei morti	S. 73
IV.	KUCHEN UND TORTEN	S. 76
13.	Lebkuchen	S. 79
14.	Torta di pane – Arturo Sartore, Grotto dei Due Ponti in Giornico (Ticino)	S. 83
15.	Fideriser Torte	S. 89
16.	Schokoladengugelhopf	S. 95
17.	Tuorta da nuschs	S. 99
18.	Vegane Rüebliorte – Zineb Hattab, Restaurant KLE in Zürich (Zürich)	S. 105
19.	Zimtfladen	S. 111
20.	Flon de Savièse	S. 115
21.	Gâteau aux noisettes	S. 119
22.	Carac	S. 123
23.	Schlorzifladen	S. 129
24.	Solothurnerli	S. 133
25.	Tarte à la raisinée – Romano Hasenauer, Auberge du Chalet-des-Enfants in Le Mont-sur-Lausanne (Vaud)	S. 137
26.	Tarte aux pruneaux	S. 143

V.	GUETZLI	S. 146
27.	Basler Leckerli	S. 149
28.	Ciambelle	S. 153
29.	Crèfli	S. 157
30.	Drusenzelte	S. 161
31.	Grassins	S. 165
32.	Seisler Brätzele	S. 169
33.	Spitzbuben	S. 173
34.	Totenbeinli	S. 177
35.	Zimtstängel	S. 181
VI.	CREMES UND ANDERE LECKEREIEN	S. 184
36.	Brönnti Crème	S. 187
37.	Chocolate parfait glacé à l'absinthe	S. 191
38.	Griessauflauf mit Kirschen	S. 195
39.	Apfelmeringue mit Süssmostcreme, Rum-Rosinen-Eis und Hüppen – Bernadette Lisibach, Neue Blumenau in Lömmenschwil (St. Gallen)	S. 199
40.	Cholermüs	S. 205
41.	Heiperchochchüechu	S. 209
42.	Meringues	S. 213
43.	Caramels à la crème	S. 217
44.	Kandierte Walnüsse mit Magenträs	S. 221
45.	Pflaumensorbet mit Rosmarin und Damassine AOP	S. 225
VII.	DANK	S. 228
VIII.	INDEX	S. 232