

Desserts

- Summertime Fool **15**
- Mousse au Chocolat **17**
- Sommerbeerengelee **19**
- Tiramisu **21**
- Picknicktraum mit Labaneh **23**
- Lauwarmer Milchreis mit Apfelgrutze **25**
- Beerengrutze mit Vanillezabaione **27**
- Wintertraum mit Orange **29**
- Herrencreme **31**
- Orangentarte **33**
- Panna Cotta **35**
- Moccachino **37**
- Weißes Schoko-Parfait **39**
- Erdbeere trifft Vanille **41**
- Kleine Eiskunde **43**
- Erdnussbutter-Eis geschichtet **45**
- Himbeereis **47**
- Kokoseis mit Mangofrucht **49**
- Zitronensorbet mit Pfirsichspalten **51**
- Getrocknete Apfelingröße **53**
- Crème brûlée **55**
- Soufflé **57**
- Pastéis de Nata **59**
- Crème Caramel **61**
- I love Pancakes **63**
- Pancake vegan **65**
- Fluffige Bottermelk Pancakes **67**
- Struwen mit oder ohne Rosinen **69**
- Crêpes **71**
- Mariälenknödel **73**
- Germknödel **75**
- Kaiserschmarrn **77**
- Topfenknödel mit Röster **79**
- Labaneh mit gebackenensüßen Birnen **81**
- Mango-Passionsfrucht-Dessert **151**

Kuchen & Gebäck

- Mini-Zwetschgendatschi **85**
- Quarkbollen **87**
- Erdnussbutter-Brownie **89**
- Elkes Schokotörtchen **91**
- Schokobiskuit **93**
- Schokotaler mit Topfencreme **93**
- Schokocookies **95**
- Madeleines **97**

- Sonntagskuchen à la Oma Rosa **99**
- Bûche de Noel-Biskuitrolle **100**
- Blaue Beere & Schoko **103**
- Paris-Brest **105**
- Kasekuchen **107**
- Vanilletarte mit Heidelbeeren **109**
- Schokotörtchen **111**
- Apfelstrudel **113**
- Elkes kleine suße Pause **115**
- Quark-Orangentarte **117**
- Mille-feuille **119**
- Törtchen mit Passionsfrucht **121**
- Guglhupf marmoriert **123**
- Baklava **125**
- Ofen-Schlupfer **127**
- Crostata alla Marmellata **129**
- Schokomousse-Torte **131**
- Kardamom-Zimt-Schnecken **133**

Grundrezepte zum Backen

- Hefeteig **135**
- Murbeteig **136**
- Quark-Ol-Teig **137**
- Biskuitteig **138**
- Streuselteig **139**
- Strudelteig **140**
- Schneller Tortenboden **141**
- Käsesahne-Creme **142**
- Butter & Puddingcreme **143**

Meine Lieblingscremes und Frostings

- Schokoladen-Ganache **145**
- Frosting **145**
- Zitronencreme **145**

Grundrezepte in der Schokoladenwerkstatt

- Läuterzucker **147**
- Schokosirup **147**
- Karamelsirup **147**
- Kuvertüre temperieren **148**
- Cupcakes **150**
- Herzwaffeln **150**
- Muffins **151**