

Inhalt

<i>Vorwort</i>	7
<i>Sachsen – das deutsche Kuchenmekka</i>	9
Unser Bäckergewerbe im Mittelalter	10
Der Papst und der Echte Dresdner Christstollen®	12
Schlemmer-Kurfürst August der Starke	14
Leipzigs „Arabischer Coffee Baum“ und andere Kaffeehäuser	16
Wie Sachsen zum Kuchenland wurde	18
Die Pfefferkuchen-Stadt Pulsnitz	21
Berühmte Residenz-Konditoreien bis 1945 in Elbflorenz	23
Das heutige Bäcker- und Konditoren-Handwerk	25
<i>Rezepte</i>	
<i>Feine Torten und Sahnestücke</i>	
Altenburger Quarksahnetorte	28
Chemnitzer Kirschsahnetorte	30
Dresdner Kaffeekekranz	32
Fürst-Pückler-Schnitte	34
Leipziger Kaffeetorte	36
<i>Luisentorte</i>	38
<i>Oberlausitzer Baumkuchenspitzen</i>	40
<i>Torgauer Kirschrolle</i>	42
<i>Feine Kuchen und Bäben mit Hefeteig</i>	
Erzgebirgischer Ardäppel- oder Kartoffelkuchen	44
Dresdner Eierschecke	46
Gefüllter Lommatzscher Bienenstich	48
Neukircher Zwieback	50
Oberlausitzer Kleckselkuchen	52
Sächsische Bäbe (Gugelhupf)	54
Sächsische Obstkuchen – von Apfel bis Stachelbeere	56
Sächsischer Pfannkuchen	58
Sächsischer Zwiebelkuchen	60
Schlesischer Mohnkuchen	62
Zucker-Streuselkuchen	64
<i>Echte Dresdner Stollen und Striezel</i>	
Dresdner Mandelstollen	66
Dresdner Mohnstollen und Mohnstriezel	68
Echter Dresdner Christstollen®	70

Sächsisches Oster- und Reformationsbrot	72
<i>Windbeutel und Spritzkuchen</i>	
Spritzkuchen	74
Windbeutel, Kirschsahneringe und Eclairs	76
<i>Konfekt und Pfefferkuchen</i>	
Dresdner Dominosteine	78
Dresdner Makronenlebkuchen	80
Pulsnitzer Pfefferkuchen	82
<i>Feine Blätterteig- und Plunderstückchen</i>	
Dresdner Apfelstrudel	84
Dresdner Prasselkuchen	86
Feines Käse- und Salzgebäck	88
Leipziger Lerchen®	90
Sächsische Streuselschnecke	92
Schillerlocken	94
Schweinsohren	96
Zwickauer Vanillebrezel	98
<i>Feine Rührkuchen und Kücklein</i>	
Borsdorfer Obsttörtchen	100
Meißner Quarktorte ohne Boden	102
Stötteritzer Selterswasserkuchen	104

<i>Feines Kaffee- und Teegebäck</i>	
Altzellaer Zimtsterne	106
Dresdner Russisch Brot oder Patience	108
Dresdner Spritzkringel	110
Erzgebirgische Anis- oder Vanilleplätzchen	112
Florentiner oder Sesamkonfekt	114
Großröhrsdorfer Spekulatius	116
Heidesand und Schwarzweiß-Gebäck	118
Kalter Hund	120
Königs-Makrönchen	122
Radebeuler Stäbchen	124
<i>Spezialitäten mit Kartoffelteig</i>	
Bautzner Quarkkeulchen	126
Plauener Aschkuchen-Auflauf	128
<i>Sachsens Spezialitäten-Bäcker Dr. Quendt</i>	
Mit einem Hoflieferanten des Kaisers fing es an	131/132
Alte Rezepturen überstehen alle Mangeljahre	134
Konditor Dr. Quendt setzt die Tradition fort	135
Die Genuss-Manufaktur unter dem Dach der Lambertz-Gruppe	137
Quellen	139