

Inhalt

Vorwort	7
---------------	---

Sachsen –

<i>das deutsche Kuchenmekka</i>	9
---------------------------------------	---

Unser Bäckergerwerbe 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
---------------------------	----

Rezepte

Feine Torten und Sahnestücke

Altenburger Quarksahnetorte	28
-----------------------------------	----

Chemnitzer Kirschsahnetorte	30
-----------------------------------	----

Dresdner Kaffee Kranz	32
-----------------------------	----

Fürst-Pückler-Schnitte	34
------------------------------	----

Leipziger Kaffeetorte	36
-----------------------------	----

Luisentorte	38
-------------------	----

Oberlausitzer Baumkuchenspitzen	40
--------------------------------------	----

Torgauer Kirschrolle	42
----------------------------	----

Feine Kuchen und Bäben mit Hefeteig

Erzgebirgischer Ardäppel- oder

Kartoffelkuchen	44
-----------------------	----

Dresdner Eierschecke	46
----------------------------	----

Gefüllter Lommatzcher 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
-----------------------------	----

Echte Dresdner Stollen und Striezel

Dresdner Mandelstollen	66
------------------------------	----

Dresdner Mohnstollen

und Mohnstriezel	68
------------------------	----

Echter Dresdner Christstollen®	70
--------------------------------------	----

Sächsisches Oster- und
Reformationsbrot72

Windbeutel und Spritzkuchen

Spritzkuchen74
Windbeutel, Kirschsahneringe
und Eclairs 76

Konfekt und Pfefferkuchen

Dresdner Dominosteine 78
Dresdner Makronenlebkuchen 80
Pulsnitzer Pfefferkuchen 82

Feine Blätterteig- und Plunderstückchen

Dresdner Apfelstrudel 84
Dresdner Prasselkuchen 86
Feines Käse- und Salzgebäck 88
Leipziger Lerchen® 90
Sächsische Streuselschnecke 92
Schillerlocken 94
Schweinsohren 96
Zwickauer Vanillebrezel 98

Feine Rührkuchen und Küchlein

Borsdorfer Obsttörtchen100
Meißner Quarktorte ohne Boden102
Stötteritzer Selterswasserkuchen104

Feines Kaffee- und Teegebäck

Altzellaer Zimtsterne106
Dresdner Russisch Brot
oder Patience108
Dresdner Spritzkringel110
Erzgebirgische Anis-
oder Vanilleplätzchen112
Florentiner oder Sesamkonfekt114
Großröhrsdorfer Spekulatius116
Heidesand und
Schwarzweiß-Gebäck118
Kalter Hund120
Königs-Makrönchen122
Radebeuler Stäbchen124

Spezialitäten mit Kartoffelteig

Bautzner Quarkkeulchen126
Plauener Aschkuchen-Auflauf128

Sachsens Spezialitäten-Bäcker Dr. Quendt

Mit einem Hoflieferanten
des Kaisers fing es an 131/132
Alte Rezepturen überstehen
alle Mangeljahre134
Konditor Dr. Quendt
setzt die Tradition fort135
Die Genuss-Manufaktur unter dem Dach
der Lambertz-Gruppe 137
Quellen139