

## Neijoahr, Löichtmess, Fosnat

Von Glücksschweinchen  
bis zu Faschingskrapfen

Seite 8 – 19

## Vo Oustan bis Pfingstn

Von Osterlammern und Osterbroten  
bis hin zu deftigen Happchen

Seite 20 – 39

## Wenn de ganz Verwandtschoft kummt ...

Leckere Torten, Schnitten und  
Süßes für Kinderfeste

Seite 40 – 61

## Wenn Beeren, Äpfl, Birn reif san

Leckere Obstkuchen und Obstkuchen  
sowie gefüllte Strudel

Seite 62 – 79

## Vo da Kirwa bis Kathrein

Schmierkuchen, Kucheln, Allerheiligen spitze  
und vieles mehr

Seite 80 – 97

## Advent, Advent, da Christbaam brennt ...

Fruchtebrote, Stollen, Lebkuchen  
und jede Menge Platzchen

Seite 98 – 147

## Grundrezepte

Genaue Anleitung der im Backbuch  
verwendeten Teigarten

Seite 148 – 151

## Mühlendäden in der Oberpfalz

Regionale Zutaten  
als Tupfelchen auf dem i

Seite 152 – 153

## Register

Seite 158 – 159