

Rezepte

Ralf Döblitz

<http://rezepte.doeblitz.net/rezeptbuch.pdf>

1. Dezember 2025

Inhaltsverzeichnis

1	Hauptgerichte	5
1.1	Salate	6
	Glasnudelsalat Shanghai	6
2	Nachspeisen	7
2.1	Cremes	8
	Eiscreme	8
	Erdbeercreme	8
	Errötendes Mädchen	8
	Mohrenkopf	9
	Mokkacreme	9
	Schokoladencreme	10
	Welfenspeise	10
	Zitronencreme	10
3	Gebäck	11
3.1	Kekse	12
	Apfel-Kokos-Makronen	12
	Ghanataler	12
	Haferplätzchen	13
	Ingwergebäck	13
	Kardamommonde	14
	Kokostaler	14
	Orangenlikörplätzchen	15
	Shortbread-Imitat-Scheiben	15
	Straciatella-Wölkchen	16
	Vanillekipferl	16
	Vanille-Kipferl	17
	Vanille-Kokos-Kipferl	17
	Vanille-Schoko-Kipferl	18
	Walnusshäufchen	19
	Walnussplätzchen	19
	Zitronetten	20
3.2	Kuchen	22
	Ananas-Marzipankuchen	22
	Apfelkuchen, sehr fein	22
	Dresdner Eierschecke	23
	Feines Früchtebrot	24
	Ingwerkuchen	25
	Mandarinenblechkuchen	25

3.3	Torten	27
	Ananas-Sahnetorte	27
	Nußtorte	27
	Ostfriesentorte mit Rumrosinen	27
	Pariser Trüffeltorte	28
3.4	Savoury Muffins	29
	Carla's Leek and Cheese Muffins	29
	Cornbread Muffins	29
3.5	Sweet Muffins	30
	Muffins (Basisrezept)	30
	American Chocolate-Chip-Muffins	30
	Apfel-Zimt-Muffins	31
	Eierlikör-Schoko-Muffins	31
	Kokos-Muffins	32
	Kokosmuffins mit Kokossauce	32
	Nutella-Muffins	33
	Schokoladen-Muffins	33
	Schokoladen-Muffins mit Kokosfüllung	34
	Schokoladen-Walnuss-Muffins	35
	Schokoladen-Whisky-Muffins	35
	Weihnachts-Muffins	36
3.6	Waffeln	38
	Eisenkuchen	38
	Sandwaffeln	38
4	Sonstiges	39
4.1	Marmelade	40
	Bratapfelmarmelade	40
A	Rezepte	41
B	Zutaten	43

Kapitel 1

Hauptgerichte

1.1 Salate

Glasnudelsalat Shanghai

110 g Glasnudeln	nach Vorschrift kochen.
250 g Hühner- oder Putenfleisch	kochen, klein schneiden.
2 EL Speiseöl	
2 EL Essig	
2 EL Sojasoße	
1–2 EL Currypulver	
1 Msp. Sambal Oelek	verrühren, mit den Glasnudeln, dem Fleisch sowie
280 g Erbsen (Konserve)	
200 g Mandarinen (Konserve)	
170 g Soja- oder Mungbohnenkeim- linge (Konserve)	
225 g Bambussprossen (Konserve)	
1 Stck. eingelegter Ingwer oder Ingwerpulver	vermengen.
	Gut durchziehen lassen (möglichst über Nacht), evtl. mit Currypul- ver und Sambal Oelek abschmecken.

Kapitel 2

Nachspeisen

2.1 Cremes

Eiscreme

- 10 Eigelb
- 10 EL Zucker schaumig rühren.
- 500 ml Sahne schlagen.
- 10 Eiweiß zu Eischnee schlagen.
- 12 Bl. weiße Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken, in
- 125 ml Rum auflösen (im Wasserbad) und zur Zucker-Ei-Masse geben.
- Sobald die Masse steif wird, Eischnee und geschlagene Sahne unterheben.
- Die Creme schichtweise in Schalen füllen, zwischen die Schichten
- 100 g
- Raspelschokolade geben. Mit Schokoladenstreusseln verzieren.

Erdbeercreme

- 12 Eigelb
- 16 EL Zucker schaumig rühren.
- 500 ml Sahne schlagen.
- 12 Eiweiß zu Eischnee schlagen.
- 16 Bl. rote Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken, in
- 500 ml Erdbeersaft auflösen (im Wasserbad) und zur Zucker-Ei-Masse geben.
- Sobald die Masse steif wird, Eischnee und geschlagene Sahne unterheben.

Errötendes Mädchen

- 5 Eigelb
- 300 g Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker schaumig rühren.
- 500 ml Sahne schlagen.
- 5 Eiweiß zu Eischnee schlagen.
- 12 Bl. rote Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken, in
- 8 EL Portwein auflösen (im Wasserbad) und zur Zucker-Ei-Masse geben.
- Sobald die Masse steif wird, Eischnee, geschlagene Sahne und
- 1 l saure Sahne unterheben.

Mohrenkopf

- 250 ml Milch**
- 2 Pkg. Vanillezucker** erhitzen, dann kalt stellen.
- 5 Eigelb**
- 100 g Zucker** schaumig rühren, gezuckerte Milch dazugeben.
- 250 ml Sahne** schlagen.
- 5 Eiweiß** zu Eischnee schlagen.
- 8 Bl. weiße Gelatine** in wenig Wasser auflösen (im Wasserbad) und zur Zucker-Ei-Masse geben.
- Sobald die Masse steif wird, Eischnee und geschlagene Sahne unterheben. 3 Schalen zur Hälfte füllen.

- 250 ml Milch**
- 2 EL Kakao** erhitzen,
- 100 g Schokolade** darin auflösen, dann kalt stellen.
- 5 Eigelb**
- 100 g Zucker** schaumig rühren, Schokomilch dazugeben.
- 250 ml Sahne** schlagen.
- 5 Eiweiß** zu Eischnee schlagen.
- 8 Bl. weiße Gelatine** in wenig Wasser auflösen (im Wasserbad) und zur Zucker-Ei-Masse geben.
- Sobald die Masse steif wird, Eischnee und geschlagene Sahne unterheben. Die Schokoladencreme auf die helle Creme füllen.

Mokkacreme

- 10 Eigelb**
- 10 EL Zucker** schaumig rühren.
- 500 ml Sahne** schlagen.
- 10 Eiweiß** zu Eischnee schlagen.
- 10 Bl. weiße Gelatine** in Wasser einweichen, ausdrücken, mit
- 500 ml Wasser**
- 5 EL löslicher Kaffee** auflösen (im Wasserbad) und zur Zucker-Ei-Masse geben.
- Sobald die Masse steif wird, Eischnee und geschlagene Sahne unterheben.

Schokoladencreme

- 10 Eigelb**
- 10 EL Zucker** schaumig rühren.
- 750 ml Sahne** schlagen.
- 10 Eiweiß** zu Eischnee schlagen.
- 10 Bl. weiße Gelatine** in wenig Wasser auflösen (im Wasserbad) und mit
- 5 EL Kakao** zur Zucker-Ei-Masse geben.
- Sobald die Masse steif wird, Eischnee und geschlagene Sahne unterheben.

Welfenspeise

- 3 Eiweiß** steif schlagen.
- 300 ml Milch**
- 50 g Zucker**
- 1 TL Vanillezucker**
- 40 g Speisestärke** verrühren, aufkochen, dabei ständig rühren.
- 20 g Mandelblätter, geröstet** und Eischnee unterziehen, in Schalen oder Gläser füllen.
- 200 ml Weißwein**
- 3 Eigelb**
- 80 g Zucker**
- 1 TL Speisestärke**
- ½ Zitrone (Saft, Schale)** in eine Rührschüssel geben, über Wasserdampf dickcremig aufschlagen. Auf die weisse Creme geben und erkalten lassen.
- Nach Wunsch mit Sahne verzieren.

Zitronencreme

- 6 Eigelb**
- 250 g Zucker** schaumig rühren.
- 250 ml Sahne** schlagen.
- 6 Eiweiß** zu Eischnee schlagen.
- 6 Bl. weiße Gelatine** in etwas Wasser auflösen (im Wasserbad) und mit
- 3 Zitronen (Saft)** zur Zucker-Ei-Masse geben.
- Sobald die Masse steif wird, Eischnee und geschlagene Sahne unterheben.

Kapitel 3

Gebäck

3.1 Kekse

Apfel-Kokos-Makronen

125 g Weizenmehl

2 TL Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben.

125 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Ei (Größe M)

125 g weiche Butter hinzufügen, mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

125 g Kokosraspeln

125 g Haferflocken hinzufügen.

**50 g Apfelringe, klein
geschnitten**

60 g Rumrosinen

4 EL Rum vermischen und unter den Teig rühren.

Den Teig mit 2 Teelöffeln in knapp walnussgroßen Häufchen auf Backbleche setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen.

Bei 180° (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten backen.

Ghanataler

250 g Mehl

2 EL Kakaopulver

1 TL Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben.

250 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

**1 TL gemahlener
Zimt**

1 Ei

200 g Butter hinzufügen, mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verarbeiten und

**150 g gemahlene
Mandeln**

unterarbeiten.

Den Teig zu Rollen (ca. 3 cm ø) formen und in Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Teigrollen in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.

Die Teigtaler mit

2–3 EL Milch bestreichen und mit

ca. 100 g

Hagelzucker bestreuen.

Bei 180° (Umluft) bzw. 200° (Ober-/Unterhitze) ca. 12 Minuten backen.

Haferplätzchen

50 g Butter schmelzen, mit

100 g Zucker

1 TL Zimt cremig rühren.

2 EL Orangensaft

1 TL Rum unterrühren.

50 g Mehl

25 g Haferflocken

50 g gehobelte

Mandeln mischen, unterheben.

1 Stunde abgedeckt kalt stellen.

Kleine Häufchen aufs Backblech setzen.

Bei 175° (Ober-/Unterhitze) ca. 12 Minuten backen.

Kekse abkühlen lassen.

100 g

Zartbitterkuvertüre schmelzen, Kekse zur Hälfte eintauchen.

Ingwergebäck

125 g Margarine schaumig rühren. Nach und nach

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

**2 TL gemahlener
Ingwer**

4 Eier hinzugeben.

250 g Mehl

3 g Backpulver mischen, sieben. Mit

250 g

Raspelschokolade esslöffelweise unterrühren.

200 g Rosinen unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Bei 175°–200° (Ober-/Unterhitze) ca. 20–25 Minuten backen.

Das erkaltete Gebäck in Stücke schneiden. Mit

**150 g Kuvertüre
halbbitter** bestreichen.

Kardamommonde

150 g Butter

250 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

2 Eier schaumig rühren.

**1 TL gemahlener
Kardamom**

**1 Msp. gemahlener
Zimt**

**220 g gemahlene
Mandeln**

250 g Mehl unterkneten, 1–2 Stunden kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Monde ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen.

1 Ei verquirlen, Monde damit bestreichen.

**30 g gemahlene
Mandeln** über die Monde streuen.

Bei 175° (Ober-/Unterhitze) ca. 10–15 Minuten backen.

Kokostaler

250 g Mehl

½ TL Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.

250 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

**5 Trpf.
Bittermandel-Aroma**

1 Ei

250 g weiche Butter hinzufügen, mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

200 g Kokosraspel unterarbeiten.

Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu Rollen (ca. 4 cm ø) formen und in Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Teigrollen in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.

Bei 160–180° (Umluft) bzw. 180–200° (Ober-/Unterhitze) ca. 12 Minuten backen.

Orangenlikörplätzchen

150 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

200 g Butter cremig rühren.

2 Eier

1 Orange (Schale)

1 EL Orangenlikör zufügen.

375 g Mehl

125 g gemahlene Mandeln mischen und unterkneten.

Aus dem Teig ca. 4 cm dicke Rollen formen und in Folie gewickelt 2–3 Stunden kühl stellen.

Die Rollen in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Bei 160° (Umluft) bzw. 180° (Ober-/Unterhitze) ca. 12–15 Minuten backen.

4–6 EL Orangenlikör auf die noch warmen Plätzchen streichen.

Puderzucker dick über die Plätzchenstäuben.

Shortbread-Imitat-Scheiben

300 g Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben.

30 g Hartweizengries

120 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

½ TL Salz

2 Eigelb

200 g Butter

2 EL kaltes Wasser hinzufügen, mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in zwei Rollen (ca. 25 cm Länge) formen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens eine Stunde kalt stellen.

Die Teigrollen mit Wasser bestreichen und in

2 EL Zucker wälzen, andrücken.

Teigrollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, dabei die Rollen drehen, um gleichmäßige Scheiben zu erhalten.

Die Teigscheiben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Nach Belieben mit einer Gabel Muster in die Teigscheiben stechen.

Bei 160° (Umluft) bzw. 180° (Ober-/Unterhitze) ca. 10–15 Minuten backen.

Straciatella-Wölkchen

5 Eiweiß steif schlagen.

200 g Puderzucker

3 Pkg. Vanillezucker

200 g Kokosflocken

**200 g gemahlene
Mandeln**

75 g

Raspelschokolade mischen, unterheben.

Abwandlung Nach Geschmack Zimt hinzugeben.

Kleine Kugeln formen und aufs Backpapier setzen.

Bei 160° (Ober-/Unterhitze) je nach Größe der Kugeln 15–30 Minuten backen bis sie leicht braun werden.

Vanillekipferl

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben.

125 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eigelb

200 g Butter

**125 g gemahlene
Mandeln**

hinzufügen, mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

Aus dem Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa daumendicke Rollen formen, gut 2 cm lange Stücke davon abschneiden und diese zu etwa 5 cm langen Rollen formen. Dabei die Enden etwas dünner rollen. Die Teigrollen leicht gebogen (hörnchenförmig) auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.

Bei 160°–180° (Umluft) bzw. 180°–200° (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten backen.

Die Kipferl mit dem Backpapier von den Backblechen auf einen Kuchenrost ziehen.

50 g Puderzucker

1 Pkg. Vanillezucker mischen, sieben. Die heißen Kipferl darin wenden und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Vanille-Kipferl

flüssige Butter Die Vertiefungen des Vanillekipferlblechs mit flüssiger Butter einfetten. Das Blech für ca. 10 Minuten kühl stellen (am besten im Kühlschrank), damit sich der Teig leichter verstreichen lässt.

65 g weiche Butter

40 g Zucker

**½ Pkg. Bourbon-
Vanillezucker**

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

75 g Weizenmehl in eine Schüssel geben und gut verrühren. Den Teig mit einem Teigschachtel in die Vertiefungen streichen.

Bei 170° (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen ca. 13 Minuten goldgelb backen. Anschließend kurz abkühlen lassen, auf eine Unterlage stürzen und ganz abkühlen lassen.

**½ Pkg. Bourbon-
Vanillezucker**

1–2 EL Puderzucker mischen, Vanille-Kipferl damit bestäuben.
Für ein Blech (Kaiser).

Vanille-Kokos-Kipferl

flüssige Butter Die Vertiefungen des Vanillekipferlblechs mit flüssiger Butter einfetten. Das Blech für ca. 10 Minuten kühl stellen (am besten im Kühlschrank), damit sich der Teig leichter verstreichen lässt.

65 g weiche Butter

40 g Zucker

**½ Pkg. Bourbon-
Vanillezucker**

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

55 g Weizenmehl

20 g Kokosmehl in eine Schüssel geben und gut verrühren. Den Teig mit einem Teigspachtel in die Vertiefungen streichen.

Bei 170° (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen ca. 13 Minuten goldgelb backen. Anschließend kurz abkühlen lassen, auf eine Unterlage stürzen und ganz abkühlen lassen.

**½ Pkg. Bourbon-
Vanillezucker**

1–2 EL Puderzucker mischen, Vanille-Kipferl damit bestäuben.

Für ein Blech (Kaiser).

Vanille-Schoko-Kipferl

flüssige Butter Die Vertiefungen des Vanillekipferlblechs mit flüssiger Butter einfetten. Das Blech für ca. 10 Minuten kühl stellen (am besten im Kühlschrank), damit sich der Teig leichter verstreichen lässt.

65 g weiche Butter

40 g Zucker

**½ Pkg. Bourbon-
Vanillezucker**

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

65 g Weizenmehl

**10 g Kakaopulver,
schwach entölt** in eine Schüssel geben und gut verrühren. Den Teig mit einem Teigspachtel in die Vertiefungen streichen.

Bei 170° (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen ca. 13 Minuten goldgelb backen. Anschließend kurz abkühlen lassen, auf eine Unterlage stürzen und ganz abkühlen lassen.

**½ Pkg. Bourbon-
Vanillezucker**

1–2 EL Puderzucker mischen, Vanille-Kipferl damit bestäuben.

Für ein Blech (Kaiser).

Walnusshäufchen

- 2 Eiweiß** steif schlagen.
- 100 g Puderzucker**
- 1 TL Sahnesteif**
- 200 g gehackte Walnüsse** unterheben.
- Kleine Häufchen aufs Backpapier setzen.
- Bei 140° (Ober-/Unterhitze) 20 Minuten backen.

Walnussplätzchen

- 300 g Mehl** in eine Rührschüssel sieben.
- 200 g Zucker**
- 1 Pkg. Vanillezucker**
- 1 Fl. Rum-Aroma**
- 3 Trpf. Bittermandel-Aroma**
- 1 Msp. gemahlener Kardamom**
- 1 Prise Salz**
- 1 Ei**
- 200 g Butter** hinzufügen, mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten,
- Abwandlung** Anstelle von Kardamom kann auch Zimt verwendet werden.
- 150 g gemahlene Walnusskerne** unterarbeiten.
- Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden oder über Nacht kalt stellen.
- Den Teig portionsweise auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einer runden Ausstechform (ca. 4 cm ø) etwa 100 Plätzchen ausstechen. Teigplätzchen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.
- Bei 160° (Umluft) bzw. 180° (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten backen.
- Plätzchen erkalten lassen.
- 2–3 EL rotes Johannisbeergelee** glatt rühren. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit dem Gelee bestreichen, die restlichen Plätzchen darauf legen und gut andrücken.

- 50 g Halbbitter-Kuvertüre** im Wasserbad schmelzen.
- 200 g halbierte Walnusskerne** jeweils zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier legen. Kuvertüre fest werden lassen.
- 150–200 g Zitronenglasur** nach Packungsanleitung auflösen, die Plätzchen damit bestreichen und mit den Walnusskernhälften garnieren.

Zitronetten

- 375 g Weizenmehl**
- 1 TL Backpulver** mischen, in eine Rührschüssel sieben.
- 125 g Zucker**
- 1 Pkg. Vanillezucker**
- 1 TL gemahlener Zimt**
- 1 Ei**
- 1 EL Milch**
- 100 g gemahlene Mandeln**
- 200 g Butter** hinzufügen, mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, dabei evtl.
- 1–2 EL Milch** hinzufügen.
- Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig zu Rollen (ca. 3 cm ø) formen und in Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden oder über Nacht kalt stellen.
- Teigrollen in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.
- Bei 180° (Umluft) bzw. 200° (Ober-/Unterhitze) ca. 12–15 Minuten backen.
- Plätzchen erkalten lassen.
- 2 EL Aprikosenkonfitüre** mit
- 1 EL Zitronensaft**
oder
- 3 EL Zitronengelee** verrühren. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit der Füllung bestreichen, die restlichen Plätzchen darauf legen und gut andrücken.
- 200 g gesiebter Puderzucker**

- ca. 5 EL Zitronensaft** zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die Plätzchen damit bestreichen und mit
- 60 g Pistazienkerne,
in Stifte geschnitten** bestreuen. Guss trocknen lassen.

3.2 Kuchen

Ananas-Marzipankuchen

200 g
Marzipan-Rohmasse

175 g Margarine zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

175 g Zucker

1 Pkg.
Vanillin-Zucker

3 Eier nach und nach hinzugeben.

300 g Mehl

2 gestr. TL

Backpulver mischen, sieben, esslöffelweise unterrühren.

200 g Ananas unterrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen.

Bei 175°–200° (Ober-/Unterhitze) ca. 60-70 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Erkalten mit

Schokoladenguss überziehen, nach Wunsch mit Ananasstücken garnieren.

Apfelkuchen, sehr fein

250 g weiche Butter mit Handrührgerät geschmeidig rühren.

250 g Zucker

1 Pkg.
Vanillin-Zucker

1 Prise Salz nach und nach hinzufügen, rühren bis eine gebundene Masse entstanden ist.

8 Tropfen
Bittermandelaroma

6 Eier (M) nach und nach unterrühren (30 Sekunden pro Ei).

400 g Weizenmehl

4 TL Backpulver mischen, sieben, abwechselnd mit

2–4 EL Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt).

$\frac{3}{4}$ des Teiges auf ein ein gefettetes Backblech geben und glatt streichen.

1,5 kg Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden, auf den Teig legen.

Restlichen Teig mit

- 6–8 EL Milch** verdünnen und über die Äpfel geben.
- 150 g gehobelte Mandeln** auf dem Teig verteilen, dünn mit
- Zucker** bestreuen,
- Butter** in Flöckchen darauf setzen.
- Bei 160° (Umluft) bzw. 180° (Ober-/Unterhitze) ca. 40-50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Dresdner Eierschecke

- 80 ml Milch**
(handwarm)
- 100 g Weizenmehl**
- 15 g Hefe** zu einem weichen Teig verrühren. 30 Minuten ruhen lassen.
- 100 g Weizenmehl**
- 40 g Butter**
- 40 g Zucker**
- 2 Eier**
- 1 Prise Salz** hinzugeben, kräftig durchkneten. Teig abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen.
- Während der Ruhezeit
- 75 g Butter** flüssig werden lassen und mit
- 500 g Speisequark**
- 75 g Zucker**
- 25 g Weizenmehl**
- 25 g Puddingpulver**
Vanille
- 50 ml Milch**
- 2 Eier** zu einer glatten Masse rühren.
- 1 Prise Salz**
- 1 Spritzer Zitronensaft** dazugeben.
- Hefeteig ausrollen und auf gefettetes Backblech (30cm × 40cm, mit hohem Rand) geben. Am Rand den Teig gut andrücken und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Quarkmasse auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen.
- 370 ml Milch**
- 130 g Zucker** zum Kochen bringen.
- 100 ml Milch**

**2 Pkg.
Puddingpulver**

Vanille anrühren, zur gezuckerten Milch geben, einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen.

7 Eigelb

250 g Butter in den heißen Pudding geben, gut verrühren.

7 Eiweiß aufschlagen, dabei nach und nach

110 g Zucker

1 Prise Salz zugeben. Unter den steifen Eischnee den Pudding unterheben. Die Masse auf den Quark geben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190° (Ober-/Unterhitze) für 20 Minuten backen, danach auf 160° reduzieren und weitere 20 Minuten backen (Gesamtbackzeit mindestens 40 Minuten). Die Eierschecke ist fertig, sobald die Oberfläche der Masse elastisch ist. Auskühlen lassen und mit etwas Zucker bestreuen.

Feines Früchtebrot

**125 g getrocknete
Feigen**

**100 g getrocknete
Datteln** in feine Streifen schneiden.

125 g Sultaninen

100 g Orangeat

100 g Zitronat

125 g Haselnüsse

7 große Walnüsse grob bis mittelfein hacken.

3 Eier

125 g Zucker schaumig rühren, Früchte und Nüsse zugeben.

2 EL Rum unterrühren.

125 g Mehl

**1 TL gemahlener
Zimt**

1 TL Backpulver mischen, über den Teig sieben, verkneten.

Den Teig in eine gefettete (und optional mit Semmelbröseln ausgestreute) Kastenform von ca. 30 cm Länge füllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 150° (Ober-/Unterhitze) für 60 – 90 Minuten backen. Nach einer Stunde Backzeit die Oberfläche evtl. mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.

Danach mindestens 15 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Ingwerkuchen

250 g Butter	schaumig rühren.
250 g Zucker	
4 Eier	abwechselnd hinzugeben.
150 g kandierter Ingwer	
25 g Zitronat	
25 g Orangeat	klein schneiden, mit
ger. Zitronenschale	
50 g fein gehackte Cashewnüsse oder Mandeln	
3 EL Arrak oder Rum	hinzugeben.
250 g Mehl	
1 TL Backpulver	sieben, unter den Teig rühren.
	Den Teig in eine gebutterte und bemehlte Kastenform füllen. Bei 200°C anbacken, dann bei 150–175°C ca. 1 Stunde auf unterer Schiene backen.
	Nach dem Backen in der Form etwas abdampfen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und erkalten lassen. Nach dem Erkalten mit
Puderzucker	bestreuen.

Mandarinenblechkuchen

350 g Mehl	
200 g Butter	
175 g Zucker	
2 Eier	
1 Pkg. Vanillezucker	
½ Pkg. Backpulver	zu einem Teig verrühren, auf dem Blech verstreichen.
500 ml Milch	
1 Pkg. Puddingpulver Vanille-Geschmack	
2 EL Zucker	Pudding kochen, abkühlen lassen.
500 g Schmand	
700 g Mandarinen	unter den Pudding ziehen, auf dem Teig verteilen.
200 g Butter	

100 g Mehl

150 g Kokosraspeln

175 g Zucker zu Teig verrühren, als Streussel auf der Füllung verteilen.
Bei 170° (Umluft) ca. 25–35 Minuten backen.

3.3 Torten

Ananas-Sahnetorte

- 2 Dosen Ananas (Scheiben)** als Garnitur 16 Stücke schneiden und zur Seite stellen.
- Gelatine (weiß)** Die restlichen Ananas-Ringe klein schneiden und mit dem Saft abmessen. Entsprechende Menge Gelatine nach Vorschrift zubereiten und unter die Ananas rühren.
- 100 g Konditorsahne** schlagen und unter die Ananasmasse heben, sobald diese beginnt steif zu werden.
- 1 Wiener Boden (Edeka)** in drei Böden schneiden. Tortenring auf eine Platte stellen, den ersten Boden einlegen und die Hälfte der Ananas-Sahnemasse einfüllen. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Ananas-Sahnemasse darauf verteilen. Den letzten Boden auflegen und einige Stunden kalt stellen.
- 200 g Konditorsahne**
- 1 Pkg. Sahnesteif** schlagen. Tortenring entfernen und die Torte mit der Sahne und den Ananasstücken verzieren.

Nußtorte

- 300 g gemahlene Haselnüsse**
- 225 g Zucker**
- 5 Eier** Zucker und Eigelb verrühren, Eiweiß schlagen. Eiweiß und Haselnüsse abwechselnd unter die Eigelbmasse rühren.
- 1½ TL Backpulver**
- 1 EL Mehl** mischen und unterheben.
- Den Teig in eine Springform füllen (Boden mit Papier auslegen) und bei 170° (Ober-/Unterhitze) ca. 60 Minuten backen. Falls der Boden zu dunkel wird, mit Papier abdecken. Den Boden abkühlen lassen und halbieren.
- 300 g Konditorsahne**
- 1 Pkg. Sahnesteif** schlagen. Boden mit ⅔ der Sahne füllen und mit dem Rest einstreichen.
- 16 Haselnüsse** zum garnieren.

Ostfriesentorte mit Rumrosinen

- 800 ml Sahne**
- 2 EL Puderzucker** steif schlagen und in vier Portionen aufteilen.
- Von

**2 Tassen in Rum
eingelegte Rosinen** einige zum Verzieren zur Seite legen.

**1 Biskuitboden,
dunkel** zweimal durchschneiden.

Den unteren Boden mit einem Tortenrand umlegen und mit einer Tasse Rumrosinen bestreuen. $\frac{1}{4}$ der Sahne darüber streichen.

Darauf dann den zweiten Boden legen, ebenfalls mit einer Tasse Rumrosinen belegen und mit $\frac{1}{4}$ Sahne bestreichen.

Den dritten Boden auf den zweiten setzen und auch darauf $\frac{1}{4}$ Sahne verteilen.

Mit der restlichen Sahne und den Rumrosinen die Torte nach Belieben verzieren.

Pariser Trüffeltorte

990 g Konditorsahne aufkochen.

**300 g
Bitterschokolade
(mind. 75%)**

in der heißen Sahne auflösen, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

1 Pkg. Sahnesteif mit der Schokosahne aufschlagen.

**1 dunkler Wiener
Boden (Edeka)**

in drei Böden schneiden. Tortenring auf eine Platte stellen, den ersten Boden einlegen und ein Drittel der Sahnemasse einfüllen. Den zweiten Boden auflegen und das zweite Drittel der Sahnemasse darauf verteilen. Den letzten Boden auflegen, Tortenring entfernen und mit der restlichen Sahnemasse und

**16 Minitrüffel oder
16 Schokoblättchen** verzieren.

3.4 Savoury Muffins

Carla's Leek and Cheese Muffins

- 175 g Weizenmehl**
1 TL Backpulver
 $\frac{1}{4}$ TL Natron
 $\frac{1}{2}$ TL Piment in einer Rührschüssel vermischen.
1 Ei verquirlen, mit
50 ml Milch
100 ml Pflanzenöl unter die Trockenmasse rühren.
1 Stange Lauch (nur weißer/hellgrüner Teil)
75 g Cheddar fein hacken, unterheben.
 Bei 180° (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
 Ergibt 10 Stück.

Cornbread Muffins

- 85 g Butter** in einer Pfanne zerlassen.
1 kleine Zwiebel
1 Habanero, entkernt fein hacken, mit
1 Dose Mais in der Butter ca. 5–10 Minuten garen.
140 g Weizenmehl
140 g Maismehl
2 TL Backpulver
50 g kräftiger Cheddar, geraspelt
1 TL Salz in einer Rührschüssel vermischen.
2 Eier
300 ml Buttermilch
100 ml Milch verquirlen, mit der Trockenmasse verrühren.
 Das Gemüse aus der Pfanne inkl. Butter unter den Teig heben.
 Bei 200° (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
 Ergibt 18 Stück.

3.5 Sweet Muffins

Muffins (Basisrezept)

200 g Weizenmehl

2 TL Backpulver vermischen, in eine Rührschüssel sieben.

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

125 g Butter, weich

3 EL Milch

3 Eier dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren.

Bei 180° (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Ergibt 12 Stück.

American Chocolate-Chip-Muffins

300 g Weizenmehl

2¼ TL Backpulver

4 EL Kakaopulver

115 g Brauner
Zucker

265 g gehackte
Bitterschokolade vermischen, in die Mitte eine Mulde drücken.

2 Eier

375 ml Buttermilch in einer anderen Schüssel verquirlen, mit

90 g Butter,
zerlassen in die Mulde gießen und mit einem Metallöffel verrühren, bis gerade ein Teig entsteht. Der Teig sollte noch Klümpchen haben.

Die Formen zu ¾ mit Teig füllen,

2 EL geh.
Bitterschokolade drüberstreuen.

Bei 210° (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Gartest machen. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Gitter ganz auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Ergibt 24 Stück.

Apfel-Zimt-Muffins

125 g Butter	zerlassen, Muffinform damit einfetten, restliche Butter abkühlen lassen.
125 g Zucker	
1 Prise Salz	
250 g Mehl	
½ Pkg. Backpulver	
1 TL gemahlener Zimt	mischen.
3 säuerliche Äpfel	schälen, entkernen und klein schneiden. Unter die Mehlmischung heben.
2 Eier	verquirlen, flüssige Butter und
50 ml Buttermilch	unterrühren. Mit einem Löffel so unter die Mehlmischung ziehen, dass diese gerade gebunden ist.
	Auf die Muffinsförmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200° (Ober-/Unterhitze) 30–35 Minuten goldbraun backen. Mit
1 TL gemahlener Zimt	bestäuben.
	Ergibt 12 Stück.

Eierlikör-Schoko-Muffins

2 Eier	schaumig schlagen.
	Mit
125 g Butter	
125 g Zucker	glatt rühren.
125 g Mehl	
½ Pkg. Backpulver	darauf sieben und unterrühren.
125 ml Eierlikör	
1 EL Schokoladeraspeln	unterrühren.
	Die Vertiefungen der Form zu ⅔ ihrer Höhe mit Teig füllen.
	Bei 200° (Ober-/Unterhitze) ca. 15–20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
75 g Zartbitterkuvertüre	
25 g Weisse Kuvertüre	Die Kuvertüren getrennt voneinander schmelzen. Muffins dunkel überziehen, etwas antrocknen lassen, mit weisser Kuvertüre garnieren (streifen).
	Ergibt 12 Stück.

Kokos-Muffins

- 1 kl. Dose
Ananasstücke auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen.
- 150 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 2 Eigelb mit den Quirlen des Handrührers etwa 5 Minuten schaumig schlagen.
- 160 g Mehl Type 550
- 1 TL Backpulver über die Schaummasse sieben und mit
- 70 g Kokosflocken unter den Teig rühren.
- 2 Eiweiß
- 50 g Puderzucker steif schlagen. Mit einem Schneebesen unter die Teigmasse ziehen.
 Ananas fein würfeln und unterheben.
 Backförmchen zu gut $\frac{2}{3}$ mit Teig füllen.
 Bei 175° (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
 Für die Glasur
- 1½ EL Ananassaft
- 75 g Puderzucker mit einem Schneebesen verrühren. Je einen Esslöffel über die lauwarmen Muffins geben und mit
- 2 EL Kokosflocken bestreuen.
 Ergibt 15 Stück.

Kokosmuffins mit Kokossauce

- 150 g Milch
- 150 g Sahne
- 100 g Kokosraspel erhitzen und die Saucen-Mischung anschliessend mindestens 12 Stunden zugedeckt kühl ziehen lassen.
- 100 g
Zartbitterkuvertüre fein hacken. Mit
- 320 g Mehl
- 1 geh. TL Backpulver
- 150 g Kokosraspel mischen.
- 250 g Butter
- 200 g Zucker schaumig rühren und nach und nach
- 5 Eier und Mehlmischung zugeben.

1 Banane schälen, in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben.

Den Teig in 12 mit Papiermanschetten ausgelegte Muffinformen füllen.

Bei 180° (Ober-/Unterhitze) ca. 20–25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

100 g Kokosraspel auf einem Backblech oder in einer Pfanne leicht rösten.

**50 g
Zartbitterkuvertüre** im Wasserbad auflösen.

Die Oberfläche der ausgekühlten Muffins mit der flüssigen Kuvertüre einstreichen und mit den gerösteten Kokosraspeln bestreuen.

Die Saucen-Mischung durch ein feines Sieb abschütten und die verbleibende Flüssigkeit mit

**50 ml Batida de
Coco**

40 g Zucker erneut aufkochen. Etwas von der heißen Sauce mit

4 Eigelb mischen (angleichen), unter die restliche heiße Sauce rühren und zur Rose abziehen. Die Sauce auf Eiwasser kalt rühren und zu den Muffins servieren.

Nutella-Muffins

80 g weiche Butter

40 g Zucker

100 g Nutella

3 Eier

120 ml Milch in einer Rührschüssel mit dem Mixer schaumig rühren.

300 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

3 EL Schokoflocken vermengen und vorsichtig unter die Eiermasse heben.

Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen.

Bei 200° (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Ergibt 15 Stück.

Schokoladen-Muffins

125 g weiche Butter

150 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker verrühren.

2 Eier	unterrühren.
200 g Zartbitterschokolade	grob hacken.
200 g Mehl	
4 EL Backkakao	
1 Prise Salz	
2 TL Backpulver	vermischen.
175 ml Milch	mit der Mehlmischung zur Butter-Zuckermischung geben und alles gut verrühren. Etwa zwei Drittel der gehackten Schokolade unterheben.
	Die Mulden eines Muffinblechs mit Förmchen auslegen. Mit einem Eisportionierer den Teig auf die Förmchen verteilen. Die restlichen gehackten Schokostückchen auf den Muffins verteilen.
	Bei 160° (Umluft) bzw. 180° (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
	Ergibt 15 Stück.

Schokoladen-Muffins mit Kokosfüllung

200 g Mehl	in eine Schüssel sieben und mit
2 TL Backpulver	
4 EL Kakaopulver	mischen.
	In einer zweiten Schüssel
1 Ei	
150 g Brauner Zucker	
100 g weiche Butter	zu einer luftigen Masse aufschlagen.
300 ml Buttermilch	beifügen und einen Moment weiterschlagen. Zuletzt die Mehlmischung sorgfältig unterziehen.
	Für die Füllung
100 g Frischkäse	
2 EL Zucker	
1 Pkg. Vanillezucker	
50 g Kokosflocken	mischen.
	Die Muffins-Förmchen mit Öl bepinseln und mit wenig Mehl bestäuben (alternativ Papierförmchen verwenden). Gut ein Drittel des Teiges in die Förmchen geben. Jeweils ein Teelöffel Füllung daraufgeben und mit dem restlichen Teig decken.

Bei 180° (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

1 Pkg. dunkle**Kuchenglasur**

nach Anleitung zubereiten. In eine kleine Schüssel geben, den oberen Teil der Muffins in die Glasur tauchen. Die Glasur sofort mit wenig

Kokosflocken

bestreuen.

Ergibt 30 Stück.

Schokoladen-Walnuss-Muffins

175 g Butter**150 g****Haushaltsschokolade,****kleingehackt**

im Wasserbadtopf schmelzen. In eine große Rührschüssel geben.

200 g Zucker**50 g Brauner Zucker**

unter die Schokoladenmasse rühren.

Nach und nach

4 Eier

untermischen, dann

1 TL Vanillearoma**½ TL Mandelaroma**

zugeben.

110 g Weizenmehl**1 EL Kakaopulver**

darübersieben und unterziehen.

115 g Walnüsse;**gehackt**

unterheben.

Die Muffinförmchen fast bis zum Rand füllen.

Bei 180° (Ober-/Unterhitze) ca. 30–35 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, so dass ein Teststäbchen sauber, aber leicht klebrig bleibt. 5 Minuten stehen lassen und dann auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Ergibt 12 Stück.

Schokoladen-Whisky-Muffins

150 g**Blockschokolade**

in Stückchen brechen, mit

100 g Butter oder**Margarine**

in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

250 g Weizenmehl**2 gestr. TL****Backpulver****½ gestr. TL Natron**

in eine Rührschüssel sieben, mit

150 g Zucker

- 1 Pkg. Vanille-Zucker**
1 Prise Salz mischen.
2 Eier (Größe M)
100 ml Starker Kaffee
4 EL Whisky und die Schokoladen-Fett-Mischung hinzufügen. Mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.
50 g Raspelschokolade unterrühren.
 Den Teig in 12 gefettete Muffin-Förmchen geben (oder Papierformen verwenden).
 Bei 180° (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Die Muffins 10 Minuten in den Förmchen stehen lassen, dann aus den Förmchen lösen.
 Für die Creme
1–2 Becher Crème Double (je 125 g) mit dem Handrührgerät mit Rührbesen anschlagen.
2–3 EL Whisky unterheben, mit
1 Pkg. Vanille-Zucker und
Zucker abschmecken.
 Die Creme auf die Muffins geben.
 Ergibt 12 Stück.

Weihnachts-Muffins

- 100 g Butter**
80 g Honig cremig rühren.
2 Eier nacheinander unterrühren.
100 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Haferflocken, zart
80 g Walnüsse, gemahlen mischen und unter den Teig rühren.
 $\frac{1}{8}$ l Milch Je nach Konsistenz des Teigs eventuell nur einen Teil der Milch unterrühren.
150 g Rosinen unterheben und die Masse mit

1 TL Zimt

**1 Prise Anis,
gemahlen** würzen.

Teig in Förmchen oder Muffinblech füllen.

Bei 200° (Ober-/Unterhitze) ca. 30–35 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Eventuell Muffins mit Kuvertüre überziehen und einer halben Walnuss verzieren.

Ergibt 12 Stück.

3.6 Waffeln

Eisenkuchen

250 g Margarine

300 g Zucker

750 g Mehl

$\frac{1}{2}$ Pkg. Backpulver

6 Eier verrühren,

Milch zugeben, bis der Teig dickflüssig ist.

Im Waffeleisen ausbacken.

Sandwaffeln

250 g Margarine

125 g Zucker

150 g Mehl

150 g Speisestärke

1 TL Backpulver

4 Eier

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
(Mark)

Zimt verrühren.

Im Waffeleisen ausbacken.

Kapitel 4

Sonstiges

4.1 Marmelade

Bratapfelmarmelade

- 1 kg Äpfel** schälen, entkernen, würfeln. Mit
- 100 ml Apfelsaft**
- 1 TL Zimt**
- ½ TL gem. Nelken**
- ½ TL Kardamom**
- 1 Pkg. Vanillezucker**
- Saft aus ½ Zitrone** 10 Minuten weich kochen.
- 100 g Rosinen**
- 50 g geh. Mandeln**
- oder Walnüsse** dazu geben.
- 500 g Gelierzucker**
- 2:1** dazu geben, 3–4 Minuten sprudelnd kochen.
- 2–3 EL Amaretto**
- oder Rum** unterrühren, heiß in Gläser abfüllen.

Anhang A

Rezepte

American Chocolate-Chip-Muffins, 30

Ananas-Marzipankuchen, 22

Ananas-Sahnetorte, 27

Apfel-Kokos-Makronen, 12

Apfel-Zimt-Muffins, 31

Apfelkuchen, sehr fein, 22

Bratapfelmarmelade, 40

Carla's Leek and Cheese Muffins, 29

Cornbread Muffins, 29

Dresdner Eierschecke, 23

Eierlikör-Schoko-Muffins, 31

Eiscreme, 8

Eisenkuchen, 38

Erdbeercreme, 8

Errötendes Mädchen, 8

Feines Früchtebrot, 24

Flamingocreme, *siehe* Errötendes Mädchen

Ghanataler, 12

Glasnudelsalat Shanghai, 6

Haferplätzchen, 13

Ingwergebäck, 13

Ingwerkuchen, 25

Kardamommonde, 14

Kokos-Muffins, 32

Kokosmuffins mit Kokossauce, 32

Kokostaler, 14

Mandarinenblechkuchen, 25

Mohrenkopf, 9

Mokkacreme, 9

Muffins (Basisrezept), 30

Nutella-Muffins, 33

Nußtorte, 27

Orangenlikörplätzchen, 15

Ostfriesentorte mit Rumrosinen, 27

Pariser Trüffeltorte, 28

Sandwaffeln, 38

Schokoladen-Muffins, 33

Schokoladen-Muffins mit Kokosfüllung, 34

Schokoladen-Walnuss-Muffins, 35

Schokoladen-Whisky-Muffins, 35

Schokoladencreme, 10

Shortbread-Imitat-Scheiben, 15

Straciatella-Wölkchen, 16

Vanille-Kipferl, 17

Vanille-Kokos-Kipferl, 17

Vanille-Schoko-Kipferl, 18

Vanillekipferl, 16

Walnusshäufchen, 19

Walnussplätzchen, 19

Weihnachts-Muffins, 36

Welfenspeise, 10

Zitronencreme, 10

Zitronetten, 20

Anhang B

Zutaten

Ananas, 22, 27

Apfel, 12, 22

Aprikose, 20

Arrak, 25

Cashewnuss, 25

Dattel, 24

Eiweiß, 16, 19

Erdbeere, 8

Feige, 24

Haferflocken, 12, 13

Haselnuss, 24, 27

Ingwer, 13, 25

Johannisbeere, 19

Kaffee, 9

Kakao, 9, 10, 12, 18, 34

Kardamom, 14, 19

Kokos, 12, 14, 16, 18, 26, 35

Mandarine, 25

Mandel, 10, 12–16, 20, 23

Marzipan, 22

Nutella, 33

Orange, 13, 15

Orangeat, 24, 25

Orangenlikör, 15

Pistazie, 21

Portwein, 8

Quark, 23

Rosine, 13

Rum, 8, 12, 13, 24

Rumrosinen, 12, 27

Schmand, 25

Schokolade, 8, 9, 13, 16, 19, 22, 28, 33, 34

Schokotrüffel, 28

Sultanine, 24

Walnuss, 19, 20, 24

Weißwein, 10

Zimt, 12–14, 16, 19, 20, 24, 38

Zitronat, 24, 25

Zitrone, 10, 20, 23