

Inhalt

Einführung

10 Produkte-Abc

Rezepte

Grundrezepte

- 16 Mürbeteig (klassischer)
- 17 Süßer Mürbeteig
- 17 Quarkmürbeteig
- 18 Quarkblätterteig
- 19 Blätterteig

Süß

- 22 Saftiger Apfelkuchen
- 24 Johannisbeerkuchen
- 26 Kirschkuchen
- 28 Zwetschgen-Dreiecke
- 29 Pecannusskuchen
- 30 Apfelkuchen
- 32 Aprikosenkuchen
- 34 Kürbispie mit Ingwerstreusel
- 36 Kürbispie mit
Kokosnussraspel
- 38 Apfelweinkuchen
- 40 Rhabarbertarte mit Eischneespitzen
- 41 Erdbeer-Rhabarber-Pie

- 42 Beeren-Quarkkuchen
- 44 Ricotta-Erdbeer-Kuchen
- 46 Osterfladen
- 48 Limettenpie
- 50 Rahmkuchen

Vegetarisch

- 54 Brüsseler-Endivie-Nuss-Kuchen
- 56 Kartoffel-Birnen-Kuchen
- 58 Kartoffel-Kürbis-Kuchen
- 60 Brokkolikuchen
- 61 Rosenkohl-Wirz-Kuchen
- 62 Spargel-Gemüse-Kuchen
- 64 Topinamburkuchen
- 66 Wirz-Pilz-Quiche
- 67 Kürbis-Brokkoli-Kuchen
- 68 Mediterrane Kürbis-
Ziegenkäse-Quiche
- 70 Kürbis-Kräuter-Quiche
- 72 Pilzquiche mit grünem Pfeffer
- 74 Zwiebelkuchen
- 76 Lauch-Kartoffel-Kuchen
- 78 Tomatenquiche
- 80 Lauch-Nuss-Kuchen
- 82 Kartoffelkuchen mit Raclettekäse
- 84 Cima di Rapa-Kuchen
- 86 Weizenflockenkuchen mit
Käse-Zwiebel-Füllung

- 88** Käse-Dörrbirnen-Kuchen
90 Brennnesselquiche mit
Sesamsamen
92 Käse-Karotten-Quiche
94 Klosterkuchen
95 Luftige Wirz-Käse-Küchlein
96 Birnen-Roquefort-Kuchen
98 Käseküchlein spezial
100 Lauch-Sprossen-Kuchen

Die Rezepte sind,
wo nicht anders vermerkt,
für 4 Personen berechnet.

Abkürzungen

EL gestrichener Esslöffel
TL gestrichener Teelöffel
dl Deziliter
ml Milliliter
Msp Messerspitze

Fleisch & Fisch

- 104** Forellen-Marroni-Kuchen
106 Lauch-Fisch-Kuchen
108 Meeresfrüchte-Lauch-Quiche
109 Grünspargelkuchen mit Speck
110 Blumenkohlpie mit Sardellen
112 Spinatkuchen
114 Karotten-Zucchini-Kuchen
116 Gemüse-Hackfleisch-Kuchen
118 Tomatenkuchen mit Chorizo
- 120** Register