

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	2
Material	4
Kleine Kuchen mit persönlicher Note	6

DIE KLASSIKER

Das Original: Bitterschokoladen-Malheur	8
4 Variationen eines Bitterschokoladen-Malheurs.....	10
Milchschokoladen-Malheur	12
4 Variationen eines Milchschokoladen-Malheurs.....	14
Weißer Schokoladenmalheur	16
4 Variationen eines Weißen Schokoladenmalheurs	18
Karamellküchlein mit flüssigem Kern.....	20
Pistazienküchlein mit einem Kern aus	
Mandelkonfekt	22
Alles Marone	24
Alles Mandel.....	26

GANACHEFÜLLUNGEN

Ganachefüllungen	28
Bitterschokoladenküchlein mit Orangenfüllung	30
Milchschokoladenküchlein mit Karamellfüllung.....	32
Bitterschokoladenküchlein mit Vanillefüllung.....	34
Bitterschokoladenküchlein mit Kaffeegefüllung.....	36
Bitterschokoladenküchlein mit Himbeerfüllung.....	38
Himbeerküchlein mit Bitterschokoladenfüllung.....	40
Schoko-Vanille-Küchlein mit	
Milchschokoladenfüllung	42
Bitterschokoladenküchlein mit Pistazienfüllung.....	44
Schoko-Pfefferminz-Küchlein	46
Maronenküchlein mit Nussfüllung	48
Nussküchlein mit Karamellkeksfüllung.....	50
Orangenküchlein mit Grand-Marnier-Füllung	52
Ingwerküchlein mit Mangofüllung.....	54

FRUCHTFÜLLUNGEN

Schnelle Fruchtkonfekte als Füllungen.....	56
Rührküchlein mit Fruchtfüllung.....	58
Kokosküchlein mit exotischem Kern.....	60
Eierküchlein mit Kirschfüllung.....	62
Birnenmuffins mit Feigenfüllung	64
Muffins nach Art einer Zitronentarte	66

IDEALE ERGÄNZUNGEN

Englische Cremes	68
Schlagsahnecremes und Fruchtptürees	70