

INHALT

VORWORT VON AMY CHAPLIN 5

EINLEITUNG 7

Zutaten 15 • Küchenausstattung 27

1. KEKSE & KLEINGEBÄCK

Schoko-Buchweizen-Kekse mit Salzkrümeln 31 • Pignoli 33
Bananen-Vanille-Taler 34 • Feigengebäck 37 • Kernige Müsliccken 40
Sesam-Erdnuss-Rauten 43 • Dattel-Olivenöl-Brownies 45 • Dattel-Pinien-Blondies 47
Rosmarin-Zitronen-Shortbread 48 • Aprikosen-Rugelach 50 • Babylonische Schnecken 55
Hugos Cupcakes mit Schokohaube 58 • Sticky Toffee Pudding 60 • Schoko-Walnuss-Küchlein 64
Erdnussbutter-Dattel-Muffins 66 • Mais-Buttermilch-Gebäck 68 •
Mais-Heidelbeer-Muffins 71 • Johannisbeer-Scones 74

2. FRÜCHTE IN DER HAUPTROLLE

Mürbeteig-Gebäck mit Erdbeeren 79 • Heidelbeer-Keks-Cobbler 81
Gefüllte Pflaumen 83 • Beeren-Streusel-Auflauf 86 • Kirsch-Kokos-Clafoutis 89
Bourbon-Apfelringe mit Apfel-Zimt-Staub 91 • Beschwipste Pfirsiche 93

3. PIES & TARTES

Pfirsich-Brioche-Tarte 97 • Pfirsich-Galette mit gehackten Pistazien 99
Finnische Heidelbeer-Creme-Tarte 103 • Feigen-Crostata 105 • Steinfrucht-Frangipane-Tarte 107
Bourbon-Apfelmus-Tarte 109 • Birnen-Mandel-Tarte 111 • Apfel-Creme-Tarte 113 • Limetten-Tarte 116
Cremige Matcha-Bananen-Pie 118 • Derby-Dattel-Pie 121 • Mokka-Tartelettes 123

4. KUCHEN

Bananenkuchen mit brauner Butter 128 • Doppelter Bananenkuchen 131
Kaki-Gewürz-Gugelhupf mit weißer Ganache 135 • Mandel-Apfel-Bizcocho 137
Ricotta-Heidelbeer-Kuchen mit Feigen 141 • Ananas-Kokos-Kuchen 143
Olivenöl-Zucchini-Gewürzkuchen 145 • Gewürz-Karotten-Kuchen 147 • Feigen-Käsekuchen 151
Kaffeekekuchen mit Beerenkonfitüre und Zimtstreuseln 153 • Pistazienkuchen 156

5. WARME SÜSSPEISEN & CREMES

Kastanienmehl-Crêpes mit Apfelmus und Ricottasahne **161**
Kokos-Crêpes mit Bananen und Schoko-Nuss-Creme **162** • Fluffige Bananen-Buttermilch Pancakes **163**
Ricotta-Kastanien-Beignets mit süßem Zimtstaub **164** • Birnen-Vanillepudding-Kuchen **167**
Mandel-Orangen-Brotauflauf **169** • Kaffee-Panna-Cotta **171** • Helle Schoko-Mousse-Wolken **173**
Pots de Crème mit Karamell **175** • Safran-Zitronen-Milchreis **177** • Bananen-Creme-Dessert **180**
Kaki-Panna-Cotta **183** • Mangocreame **185**

6. EISCREME & SORBETS

Apfel-Vanille-Eiscreme **190** • Wein-Frozen-Yogurt **191**
Haselnuss-Schoko-Eiscreme **192** • Milchreis-Eiscreme **195** • Maronen-Ricotta-Eiscreme **196**
Bananen-Dattel-Eiscreme mit Limette **197** • Sesam-Semifreddo mit Schokokeksbröseln **199**
Feigen-Eiscreme **202** • Cremiges Kokoseis am Stiel **205** • Salziges Schokoladensorbet **206**
Vanille-Schoko-Milchshake **207** • Pfirsich-Moscato-Sorbet **208**

7. GRUNDREZEPTE

Olivenöl-Granola mit Pistazien und Kirschen **213** • Perfekter Pie-Teig **215**
Mais-Mürbeteig **217** • Heidelbeer-Mürbeteig **219** • Süßer Mürbeteig **220**
Frangipane **221** • Schoko-Nuss-Creme **222** • Miso-Karamell-Creme **223**
Beerenkompott **223** • Frischkäse-Frosting **224** • Pflaumen-Schoko-Frosting **225**
Vegane Milch **227** • Veganes Milchpulver **227** • Vegane Butter **228**
Veganer Frischkäse **229** • Vegane Crème fraîche **229** • Glutenfreie Mehlschungen **230**

ANHANG

Fruchtzustände: Merkmale und Verwendung **231** • Kategorien **232** • Bezugsquellen **234**

BIBLIOGRAFIE **236**

DANKSAGUNG **240**

REGISTER **243**