

MY FELDT

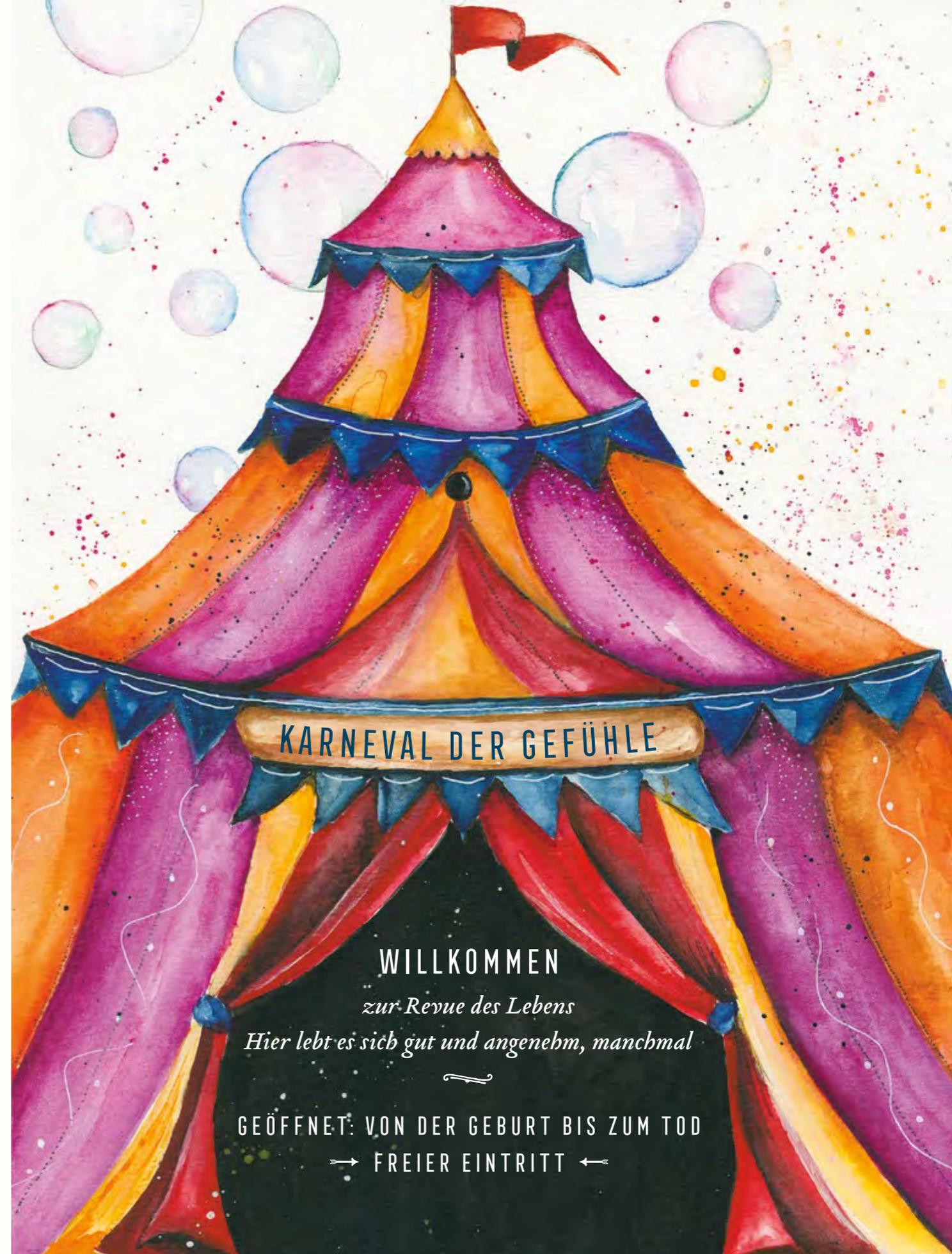
# Safranstern und Minzküsse

Mit  
Fotos von  
**Linda  
Lomelino**

GEBÄCK UND SÜSSE  
VERFÜHRUNGEN  
FÜR ALLE LEBENSLAGEN

atVERLAG

HIER LEBT ES SICH GUT  
UND ANGENEHM, MANCHMAL



KARNEVAL DER GEFÜHLE

WILLKOMMEN

*zur Revue des Lebens*

*Hier lebt es sich gut und angenehm, manchmal*



GEÖFFNET: VON DER GEBURT BIS ZUM TOD

→ FREIER EINTRITT ←



MY FELDT

# Safranstern und Minzküsse

GEBÄCK UND SÜSSE VERFÜHRUNGEN  
FÜR ALLE LEBENSLAGEN



FOTOGRAFIERT VON LINDA LOMELINO

*Für Sara, wir leben auch für Dich, versprochen.*

*Für Lykke, Cornelis und Ingrid, damit ihr in einer Welt aufwachsen dürft,  
in der man darüber spricht, wie es einem geht.*

atVERLAG



## INHALT

### *Frühjahrsdepression, Angsthasen und kandierte Veilchen* • 16

Chips • Fastengebäck • Obstpürees • Gummidrops • Ambrosia-Kuchen •  
Veilchensirup • Kandierte Blüten • Rhabarbereis • Vanille-Milchreis • Ostereier •  
Temperierte Schokolade • Löwenzahnsirup • Prinzessinentorte mit Rosen  
und Walderdbeeren • Rosen-Walderdbeeren-Marmelade

### *Sehnsucht nach Vorfreude, Gedankenkarussell und Sturmwarnung über Paris* • 69

Pfannkuchentorte mit Holunder und Kamille • Kamillencreme •  
Zuckerschok • Sonnenscheinschnecken • Geißblatt-Spritz • Liebeshappen •  
Waffelröllchen • Rosensirup • Punschröllchen • Pfingstrosensirup •  
Pavlova • Rote-Johannisbeeren-Sorbet • Duftwickeneis • Mamas Sahnetorte

### *Gewitterwolken, Unruhestifter und zerplatzte Träume* • 131

Süße Brezeln • Crème brûlée mit Lavendel und Zitrone • Marshmallows • Streusel •  
Vanille- und Schokoladeneis • Sanddorn-Himbeer-Saft • Saure Sanddornschlangen •  
Hagebuttentorte mit Mandeln • Brombeereis-Waffel • Brombeer-Zitronen-Torte •  
Sanddorn-Tartelettes mit Brombeer-Baiser • Spritzgebäck mit Brombeeren, Heidelbeeren  
und Mädesüß • Blaue-Beeren-Marmelade mit Mädesüß • Broken Dreams •  
Heidelbeer-Mazarins • Rote-Bete-Brot • Löwenzahnmarmelade • Rote-Bete-Brötchen  
mit Brombeerfüllung

### *Jagdsaison, Minzküsschen und die jährliche Ration Lussekatte* • 211

Karamell-Zimtschnecken mit Kürbiskernen • Stachelbeerkompott • Apfel-Zimt-Pralinen •  
Kondensmilch-Pralinen mit Vanille und Rum • Apfel-Donuts • Gefüllte Pfannkuchen  
mit Äpfeln und Karamellsauce • Schwarz-Weiß-Gebäck • Hot Dog Buns • Hagebutten-  
Vogelbeer-Ketchup • Eingelegte Gurken • Zitronen-Windbeutel • Minzküsschen •  
Zimtsterne • Lussekatte • Safranstern • Safranschnecken • Schokoladentorte mit Kaffee  
und Karamell • Lebkuchen • Minzbonbons • Spritzglasur-Engel

### *Was ist hier passiert? Tipps für die Küche* • 308

### *Dank* • 311

### *Register* • 316





## Das Glücksrad des Lebens



AS LEBEN IST wie ein Jahrmarkt, man tritt ein und durchlebt tausend Gefühlszustände. Zuerst stehen wir neugierig und voller Vorfreude am Rand, schauen zu, warten darauf, mit einer der Bahnen fahren zu dürfen, die sich durch farbenfrohe Kulissen schlängeln, stehen Schlange an Attraktionen, die einen Sturm der Gefühle in uns hervorrufen. Hier sind wir alle gleich. Es gibt Glücksspiele mit einer Menge Nieten und einer winzigen Chance auf Erfolg. Wer eher ängstlich und knapp bei Kasse ist, wählt die goldbeschlagenen Pferde mit den kleinen Verzierungen aus Korallen und Seidenfedern. Sie kosten nichts und tragen einen langsam in sanftem Auf und Ab um den zuckerstangenfarbigen Pfeiler in der Mitte.

Dann gibt es wiederum Fahrgeschäfte, wo keiner ansteht: Da ist der genialste Raketenstart, der einen bis zum Neptun schießt. Wir schieben uns an der leeren Schlange vorbei und fahren mit. Im Herz prickelt es wie Cola, es macht unglaublich viel Spaß, und du weißt, du weißt es einfach, dass das genau dein Ding ist. Aber dann explodiert die Rakete ohne Vorwarnung auf dem Weg ins All. Du hast leider den klitzekleinen Kiosk am Eingang übersehen, wo die mit Silberfaden genähten Raumanzüge und das passende Goldfischglas für den Kopf verkauft wurden. Daneben war sogar ein kleines Schild angebracht: »Achtung! Zutritt nur mit Raumanzug.« Und so schwebst du nun in tausend Stücke gerissen im All und suchst nach Alleskleber. Irgendwo auf einem der Planeten gab es den doch für Menschen wie dich und mich, die dringend wieder heil werden müssen. Dann heißt es die Entfernung berechnen, eine neue Rakete bauen und wieder zur Erde zurückfliegen, um dort auf die blau gestreifte Hüpfburg zu plumpsen, sich abzurollen und weiterzumachen. Etwas angeschlagen, wie alle anderen Reisenden, denn sind wir das nicht alle?

Noch ganz schwindelig schauen wir uns um. Das Orchester bläst süße Töne in die laue Luft, und die Popcornmaschine läuft über. Welches Fahrgeschäft ist als nächstes dran? Der Tunnel der Liebe, das Geisterhaus, die größte Kaffeetasse der Welt, die sich so sehr dreht, dass einem schlecht wird, oder doch das Fahrgeschäft ohne Schlange, für das man sein letztes Hemd gibt? Es passiert manchmal, dass einen die Füße einfach wieder dorthin tragen. Auf dem Weg verdrücken wir ein paar saure Fruchtgummischnüre, verheddern uns und verlieren uns im Spiegelkabinett unserer selbst. Wo ist der Ausgang?

Willkommen im Vergnügungspark des Lebens, dem Karneval der Gefühle, wo alle dicht gedrängt die gleichen Emotionen durchleben, wenn auch zu verschiedenen Zeitpunkten im Leben. Bunte Luftballons locken und platzen in der Sonne. Das ist der Ort, wo man ohne Führerschein Scooter fahren darf, wo alles auf den Kopf gestellt wird und man dem ewigen Tod begegnet, wenn man es am wenigsten erwartet. Oder wo man tatsächlich, mit etwas Glück, mit heiler Haut hinaus in den Mondschein tritt, wenn der Park um einundzwanzig Uhr schließt. Man weiß nie, welches Gefühl an dem Tag gerade geboten wird, aber eines ist sicher: Es gibt überall Süßes, denn jeder weiß, Zucker und Emotionen gehören einfach zusammen. Und auch wenn man Angst vor dem Looping hat oder traurig ist, weil man beim Glücksrad die größte Niete erwisch hat, macht es einen einfach glücklich, einen Ballon in der Hand zu halten. Und auch die wunderschön mit Veilchen und Tabakblumen bepflanzten Beete auf dem Weg heben die Stimmung. Denn das tun Blumen, sie schenken Lebensfreude. Und, wer weiß, vielleicht findet sich auf dem Weg hinaus unter den Fundsachen, wenn man Glück hat, noch etwas liegen gebliebenes Selbstwertgefühl.





## PFANNKUCHENTORTE MIT HOLUNDER UND KAMILLE

*Immer wenn ich eine Pfannkuchentorte mache, frage ich mich, wo Petterson und Findus sind. Und all die Mucklas und kleinen roten Häuschen mit Plattenspielern, die aus den Bäumen fallen.*

*Pfannkuchentorte, der schwierigste Turmbau der Welt. Mein Tipp für eine schöne Torte ohne zu viel Aufwand ist, die Pfannkuchen kleiner und dicker zu machen und einen Schaschlikspieß in die Mitte des Stapels zu stecken – das ist etwas geschummelt, ich weiß, hat sich aber bewährt. Am besten bereitet man den Pfannkuchenteig am Vortag zu, damit er quellen kann und das Aroma der Holunderblüten sich entfaltet. Wenn Sie die Pfannkuchen am gleichen Tag zubereiten möchten, lassen Sie den Teig zumindest ein paar Stunden ziehen.*

### PFANNKUCHEN

2 Eier (110 g)  
180 g Weizenmehl  
600 ml Vollmilch  
30 g Rohrohrzucker  
½ TL Salz  
1 Dolde Holunderblüten,  
gesäubert  
20 g Butter

### FÜLLUNG

500 g frische Erdbeeren  
300 ml Rahm (Sahne),  
geschlagen  
300 g Kamillencreme  
(Seite 70)  
Rosenzucker (Seite 75)

1. Für den Pfannkuchenteig Eier und Mehl in einer Schüssel zu einem glatten Teig rühren. Nach und nach die Milch hinzufügen und verquirlen, sodass sich keine Klümpchen bilden. Zucker und Salz untermischen.
2. Die Holunderblüten von den Stielen zupfen und zum Pfannkuchenteig geben. Die Butter schmelzen und untermischen. Kühl stellen und einige Stunden, am besten über Nacht, quellen lassen.
3. Aus dem Teig Pfannkuchen backen, am besten kleinere und dickere. Kurz abkühlen lassen.
4. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Abwechselnd Pfannkuchen, Schlagrahm und Kamillencreme aufeinanderschichten und dabei jede Schicht mit Erdbeerscheiben belegen und mit Rosenzucker bestreuen. An einem besonderen Tag genießen und auch an allen anderen.



15. Mai

HALLO, DUNKELHEIT

Komm ruhig näher, Dunkelheit, ich habe keine Angst vor dir.  
Leg dich mit mir an. Ich warte hier im Licht auf dich, denn auch  
ich brauche eine Chance, wenn sich die Gewitterwolken auftürmen.  
Komm her, wenn du dich in den Frühling zwischen all die  
Veilchen traust.

Wenn du mich mit voller Wucht triffst, tut es weh, das weiß  
ich schon. Ein lauter Knall durchdringt meine Ohren, wenn Wärme  
und Kälte aufeinandertreffen. Betäubend, nass und kraftvoll,  
und jeder weiß, dass es in nur einer Sekunde anfangen kann zu  
brennen. Eisen auf Eisen. Blitz und Donner.

Wie von tausend kleinen Nadeln prickelt meine Haut, aber ich  
werde bleiben, leichten Fußes in rosa Schuhen, und alles über  
mich ergehen lassen. Ich trotze dem Sturm, ich weiche nicht, und  
solltest du mich doch rücksichtslos zu Boden drücken, liege ich  
auf einem Bett violetter Blüten, bis die ersten lila Knospen des  
Frühlings meine geschundene Seele wieder aufrichten.

Den Kampf muss ich nicht immer gewinnen. Der Kampf von  
Licht und Schatten ängstigt mich nicht. Wir können eine Weile  
miteinander ringen. Dann trennen wir uns, bis das nächste  
Unwetter aufzieht, bis ich dich rufe. Ich bestelle dich her,  
wenn ich bereit bin. Obwohl du trotzdem immer vorbeikommst,  
wann du willst, gefällt mir die Idee, dass ich es bin, die im  
Ring das Sagen hat. Vielleicht ist es letztendlich immer so,  
dass ich im Nachteil bin, darüber brauche ich mich ja nicht  
hinwegzutäuschen.



## BROMBEER-ZITRONEN-TORTE

*Hübsche Torten schmecken am besten, habe ich mir sagen lassen. Bei diesem Rezept könnte man versucht sein, das Baiser in nur einer Farbe zu machen (das kann man), aber mit zwei abwechselnden Farben ist es viel lustiger.*

### KOKOSBODEN

75 g Butter  
30 g Marzipan (Seite 21)  
2 Zitronen, fein abgeriebene Schale  
100 g Puderzucker  
1 TL Zucker  
75 g Kokosmehl  
40 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
2 Eier (110 g)

### BROMBEERKOMPOTT

3½ Blatt Gelatine  
250 g Brombeeren  
40 ml frisch gepresster Zitronensaft (ca. 1 Zitrone)  
80 g Zucker  
7 g Pektin

### LEMON CURD

3 Blatt Gelatine  
3 Zitronen, fein abgeriebene Schale  
110 ml frisch gepresster Zitronensaft (2 Zitronen)  
150 g Zucker  
3 Eier (160 g)  
70 g Butter

1. Für die Böden den Backofen auf 185 Grad Umluft vorheizen. Die Butter schmelzen und mit dem Marzipan vermischen. Die Zitronenschale mit einer Prise Zucker zerdrücken und zur Buttermischung geben.
2. Puderzucker, Zucker, Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, die Eier und die Buttermischung hinzufügen und alles zu einem glatten Teig mischen. Den Teig in zwei Tortenringe mit einem Durchmesser von 16 cm geben. Im Ofen auf der mittleren Schiene 10–15 Minuten goldbraun backen.
3. Für das Brombeerkompott die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Brombeeren hacken und mit dem Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen. Zucker und Pektin mischen und unter Rühren in den Topf geben. Einige Minuten kochen, von der Herdplatte nehmen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. In zwei Tortenringe von 12 cm Durchmesser gießen und einfrieren.
4. Für den Lemon Curd die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zitronenschale in einem Topf mit Zitronensaft und Zucker mischen. Zum Kochen bringen, unter ständigem Rühren die Eier hinzufügen und auf 85 Grad erwärmen, dann von der Herdplatte nehmen. Die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Die Butter hinzufügen und umrühren. Durch ein Sieb gießen und gleichmäßig auf dem Brombeerkompott verteilen. Wieder einfrieren.



## SAFRANSTERN

*Schöne Sternformen oder Zöpfe kommen immer gut an. Hier handelt es sich um ein nach allen Regeln der Bäckerkunst korrektes Rezept, was auch immer das heißen mag. Denn was richtig und schön ist, liegt ja im Auge des Betrachters. Der Teig ergibt auch einen saftigen, leckeren Zopf mit Mandelfüllung, gerösteten Mandeln und Rosinen.*

ERGIBT 2 STERNE ODER  
24 SCHNECKEN

### MANDELFÜLLUNG

100 g weiche Butter  
100 g Marzipan (Seite 21)  
2 TL Vanillezucker  
Rosinen zum Bestreuen,  
nach Wunsch

### ZUCKERSIRUP

150 g Rohrohrzucker  
100 ml Wasser

### HEFETEIG

700 g Weizenmehl  
130 g Rohrohrzucker  
½ EL Salz (8 g)  
12 g Hefe  
360 ml Vollmilch, lauwarm  
1 g Safran  
1 Ei  
140 g weiche Butter

1. Für die Füllung Butter, Marzipan und Vanillezucker mit dem Handrührer glatt rühren. Kühl stellen und fest werden lassen.
2. Für den Zuckersirup Zucker und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat.
3. Für den Teig Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe in der Milch auflösen und den Safran untermischen. Die Hefe-Milch-Mischung mit dem Ei zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Etwa 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Die Butter mit den Händen in den Teig einarbeiten und diesen glatt kneten. Den Teig etwa 2 Stunden kühl stellen, bis er durchgekühlt ist.
5. Den Teig etwa 7 mm dick zu einem großen Rechteck ausrollen. Mit einer gleichmäßigen, mitteldicken Schicht Mandelfüllung bestreichen. Der Teig sollte nicht mehr durch die Füllung hindurchschimmern, aber die Schicht sollte auch nicht zu dick sein. Nach Wunsch mit Rosinen bestreuen.



## LEBKUCHEN

*Beim Backen von Lebkuchen sollte man sich nicht zu viel vornehmen. Den Kindern macht es anfangs noch Spaß, aber dann haben sie genug davon. Dann sitzt man da mit vier Kilo Lebkuchenteig, den man allein backen muss, jedes zweite Blech brennt an, und es kommt Weihnachtsfrust statt Weihnachtsfreude auf. Deshalb mache ich schon Ende November eine große Portion Lebkuchenteig, den ich in kleinere Portionen aufgeteilt im Kühlschrank aufbewahre und immer dann hervorhole, wenn ich nach der Schule eine Beschäftigung für die Kinder brauche. Jedes Mal eine kleine Portion zu verarbeiten, ist perfekt, genau so viel, dass die Kinder noch Spaß am Teigausrollen und Plätzchenausstechen haben. So füllt sich die Keksdose Stück für Stück bis Weihnachten. Lebkuchen sollte man sowieso nicht frisch gebacken essen; er schmeckt erst nach mindestens einem Tag richtig gut.*

### ERGIBT EINE UNMENGE AN LEBKUCHEN

475 g Butter  
60 g gemahlener Zimt  
30 g gemahlener Ingwer  
30 g gemahlene Nelken  
½ TL Piment  
800 g heller Rübensirup  
320 g Zucker  
4 Eier  
12 g Natron  
1,4 kg Weizenmehl

1. Die Butter schmelzen. Von der Herdplatte nehmen und die Gewürze einrühren. Rübensirup, Zucker und Eier hinzufügen.
2. Natron und Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben, die Buttermischung hinzufügen und mit dem Flachrührer zu einem glatten Teig rühren. Mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und geschmeidig kneten. Den Teig mit etwas Mehl ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 5 Minuten backen. Lebkuchen brennt ganz leicht an und wird rasch zu dunkel. Am besten setzen Sie sich mit einem Becher Glögg vor den Backofen und passen darauf auf.

# REGISTER

- Ambrosia-Kuchen • 28  
Apfel-Donuts • 233  
Apfel-Zimt-Pralinen • 224
- Blaue-Beeren-Marmelade  
mit Mädesüß • 182  
Blüten, kandiert • 39  
Brezeln, süße • 131  
Broken Dreams • 190  
Brombeer-Zitronen-Torte • 169  
Brombeer-Baiser • 170  
Brombeer-Bavaroise • 170  
Brombeereis • 167  
Brombeereis-Waffeln • 167  
Brombeerkompott • 169
- Chips • 16  
Crème brûlée mit Lavendel  
und Zitrone • 137
- Duftwickeneis • 116
- Eingelegte Gurken • 255  
Eis und Sorbet  
Brombeereis • 167  
Duftwickeneis • 116  
Rhabarbereis • 45  
Rote-Johannisbeeren-  
Sorbet • 111  
Schokoladeneis • 146  
Vanilleeis • 146
- Fastengebäck • 21  
Fliederblütenzucker • 75
- Geißblatt-Spritz • 84  
Gummidrops • 25  
Gurken, eingelegt • 255
- Hagebutten-Bavaroise • 159  
Hagebutten-Vogelbeer-  
Ketchup • 253  
Hagebuttencreme • 159  
Hagebuttenketchup • 253  
Hagebuttentorte  
mit Mandeln • 159  
Hefegebäck  
Apfel-Donuts • 233  
Fastengebäck • 21  
Karamell-Zimtschnecken  
mit Kürbiskernen • 211  
Lussekatter • 275  
Rote-Bete-Brötchen  
mit Brombeerfüllung • 205  
Safranstern • 279  
Sonnenschnecken • 78  
Heidelbeer-Mazarins • 199  
Himbeer-Heidelbeer-  
Marmelade • 122  
Hot Dog Buns • 251
- Kamillencreme • 70  
Kandierte Blüten • 39  
Karamell-Zimtschnecken  
mit Kürbiskernen • 211  
Karamellmousse • 285  
Karamellsauce • 239  
Kekse  
Broken Dreams • 190  
Schwarz-Weiß-Gebäck • 246  
Spritzgebäck mit  
Brombeeren, Blaubeeren  
und Mädesüß • 181  
Süße Brezeln • 131  
Waffelröllchen • 89  
Zimtsterne • 271  
Kompott, Marmelade und Gelee  
Blaue-Beeren-Marmelade  
mit Mädesüß • 182
- Brombeer-Heidelbeer-  
Marmelade • 182  
Brombeerkompott • 169  
Himbeer-Heidelbeer-  
Marmelade • 122  
Löwenzahnmarmelade • 203  
Rosen-Walderdbeeren-  
Marmelade • 65  
Stachelbeerkompott • 217  
Kondensmilch-Pralinen  
mit Vanille und Rum • 227  
Kuchen  
Ambrosia-Kuchen • 28  
Liebeshappen  
für Verliebte • 87
- Lebkuchen • 291  
Lemon Curd • 169  
Liebeshappen für Verliebte • 87  
Limettenzucker • 75  
Löwenzahnmarmelade • 203  
Löwenzahnsirup • 59  
Lussekatter • 275
- Mamas Sahnetorte • 121  
Marshmallows • 139  
Marzipan • 21  
Mascarpone mousse • 170  
Minzbonbons • 295  
Minzküsschen • 267  
Mousse  
Karamellmousse • 285  
Mascarpone mousse • 170  
Vanille-Rosen-Mousse • 160
- Obstpürees • 23  
Orangenzucker • 75
- Pavlova mit Zitrone und  
rotem Holunder • 108  
Pfannkuchen, gefüllt  
mit Äpfeln und  
Karamellsauce • 239  
Pfannkuchentorte mit  
Holunder und Kamille • 69  
Pfungstrosensirup • 103  
Pralinen, mit Gemüsepulver  
gefärbt • 222  
Prinzessinentorte • 62  
Punschröllchen • 101  
Pürees  
Hagebuttenpüree • 253  
Obstpürees • 23
- Rhabarbereis • 45  
Rosensirup • 90  
Rosen-Walderdbeeren-  
Marmelade • 65  
Rosenzucker • 75  
Rote-Bete-Brot • 200  
Rote-Bete-Brötchen  
mit Brombeerfüllung • 205  
Rote-Johannisbeeren-  
Sorbet • 111
- Safranstern • 279  
Saft, Sirup und Schorle  
Geißblatt-Spritz • 84  
Löwenzahnsirup • 59  
Pfungstrosensirup • 103  
Rosensirup • 90  
Sanddorn-Himbeer-  
Saft • 153  
Veilchensirup • 36  
Sahnetorte, Mamas • 121  
Sanddorn-Himbeer-Saft • 153  
Sanddorncreme • 174  
Sanddornschnlangen,  
saure • 155
- Sanddorn-Tartelettes  
mit Brombeer-Baiser • 174  
Saucen und Cremes  
Hagebuttencreme • 159  
Kamillencreme • 70  
Karamellsauce • 239  
Lemon Curd • 169  
Sanddorncreme • 174  
Vanillecreme • 78  
Zitronen-Holunderblüten-  
Creme • 108  
Saure Sanddorn-  
schlangen • 155  
Schokolade, temperiert • 55  
Schokoladeneis • 146  
Schokoladentorte mit Kaffee  
und Karamell • 285  
Schwarz-Weiß-Gebäck • 246  
Sonnenschnecken • 78  
Spritzgebäck mit Brombeeren,  
Blaubeeren und  
Mädesüß • 181  
Spritzglasur-Engel • 297  
Stachelbeerkompott • 217  
Streusel • 144  
Süße Brezeln • 131  
Süßes und Pralinen  
Apfel-Zimt-Pralinen • 224  
Kondensmilch-Pralinen  
mit Vanille und Rum • 227  
Marshmallows • 139  
Minzbonbons • 295  
Minzküsschen • 267  
Mit Gemüsepulver  
gefärbte Pralinen • 222  
Saure Sanddorn-  
schlangen • 155
- Temperierte Schokolade • 55  
Torten  
Brombeer-Zitronen-  
Torte • 169  
Hagebuttentorte  
mit Mandeln • 159  
Mamas Sahnetorte • 121  
Pavlova mit Zitrone und  
rotem Holunder • 108  
Pfannkuchentorte  
mit Holunder und  
Kamille • 69  
Prinzessinentorte • 62  
Schokoladentorte mit  
Kaffee und Karamell • 285  
Vanilleeis • 146  
Vanille-Milchreis • 49  
Vanille-Rosen-Mousse • 160  
Vanillecreme • 78  
Vanillezucker • 75  
Veilchensirup • 36  
Waffeln • 167  
Waffelröllchen • 89  
Zimtsterne • 271  
Zuckerschock • 75  
Zitronen-Holunderblüten-  
Creme • 108  
Zitronen-Windbeutel • 263  
Zitronenzucker • 75



## REGISTER NACH HAUPTZUTATEN

### APFEL

- Apfel-Donuts • 233
- Apfel-Zimt-Pralinen • 224
- Gefüllte Pfannkuchen  
mit Äpfeln und  
Karamellsauce • 239

### BLÜTEN

- Duftwickeneis • 116
- Fliederblütenzucker • 75
- Geißblatt-Spritz • 84
- Kamillencreme • 70
- Kandierte Blüten • 39
- Löwenzahnmarmelade • 203
- Löwenzahnsirup • 59
- Pavlova mit Zitrone und  
rotem Holunder • 108
- Pfannkuchentorte mit  
Holunder und Kamille • 69
- Pfingstrosensirup • 103
- Rosen-Walderdbeeren-  
Marmelade • 65
- Rosensirup • 90
- Rosenzucker • 75
- Veilchensirup • 36

### BROMBEEREN

- Blaue-Beeren-Marmelade  
mit Mädesüß • 182
- Brombeereis • 167
- Brombeer-Zitronen-  
Torte • 169-170
- Sanddorn-Tartelettes mit  
Brombeer-Baiser • 174
- Spritzgebäck mit Brombeeren,  
Blaubeeren und  
Mädesüß • 181

### ERDBEEREN

- Gummidrops • 25

### GURKE

- Eingelegte Gurken • 255

### HAGEBUTTEN

- Hagebutten-Vogelbeer-  
Ketchup • 253
- Hagebuttentorte  
mit Mandeln • 159

### HEIDELBEEREN

- Blaue-Beeren-Marmelade  
mit Mädesüß • 182
- Heidelbeer-Mazarins • 199
- Spritzgebäck mit Brombeeren,  
Blaubeeren und  
Mädesüß • 181

### HIMBEEREN

- Sanddorn-Himbeer-Saft • 153

### JOHANNISBEEREN

- Rote-Johannisbeeren-  
Sorbet • 111

### KÜRBIS

- Karamell-Zimtschnecken  
mit Kürbiskernen • 211

### RHABARBER

- Rhabarbereis • 45

### ROTE-BETE

- Rote-Bete-Brot • 200
- Rote-Bete-Brötchen  
mit Brombeerfüllung • 205

### SANDDORN

- Sanddorn-Himbeer-Saft • 153
- Sanddorn-Tartelettes mit  
Brombeer-Baiser • 174
- Saure Sanddornschnitten • 155

### SCHOKOLADE

- Apfel-Zimt-Pralinen • 224
- Kondensmilch-Pralinen  
mit Vanille und Rum • 227
- Pralinen, Grundrezept • 222
- Schokoladeneis • 146
- Schokoladentorte mit Kaffee  
und Karamell • 285
- Temperierte Schokolade • 55

### SAFRAN

- Lussekatter • 275
- Safranstern • 279

### STACHELBEEREN

- Stachelbeerkompott • 217

### VANILLE

- Vanilleeis • 146
- Vanillezucker • 75

### VOGELBEEREN

- Hagebutten-Vogelbeer-  
Ketchup • 253

### ZITRUSFRÜCHTE

- Brombeer-Zitronen-Torte • 169
- Crème brûlée mit Lavendel  
und Zitrone • 137
- Limettenzucker • 75
- Orangenzucker • 75
- Pavlova mit Zitrone und  
rotem Holunder • 108
- Zitronen-Windbeutel • 263
- Zitronenzucker • 75