

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 Müsliecken **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 SÜSSSPEISEN & 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** • Mangocreme **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 Mehlmischungen **230**

ANHANG

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

BIBLIOGRAFIE 236

DANKSAGUNG 240

REGISTER 243