

EINKAUFLISTE

SÜSSES

DEINE BASICS

- ZARTBITTER-KUVERTÜRE
- EIER (M)
- BACKPULVER
- QUARK
(20% FETT I. TR.)
- VANILLESCHOTE
- MILCH (3,5%)
- DINKELMEHL (TYPE 630)
- BUTTER
- ZUCKER

DEINE PLUS-3-ZUTATEN

BROMBEER-SCHOKO-CUPCAKES S. 200

- 250 g Brombeeren
- 30 g Kakaopulver
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
(zum Kochen)

ERDBEER-GALETTES MIT VANILLE- SAHNE S. 202

- 500 g Erdbeeren
- 1 Bio-Zitrone
- 150 g Schlagsahne

SCHOKOLADENCREME MIT KIRSCHEN S. 204

- 2 Bio-Orangen
- 1 Glas Schattenmorellen
(370 g Abtropfgewicht)
- 200 g Schlagsahne

MANDEL-SCHOKOKUCHEN MIT APFELKOPF S. 205

- 150 g gemahlene Mandeln
(mit Haut)
- 6 Äpfel
- 150 ml Amaretto

GEFÜLLTE PFLAUMEN- RÖLLCHEN S. 206

- 250 g Pflaumen (frisch;
alternativ tiefgefroren)
- 50 ml Ahornsirup
- 1 EL gemahlener Zimt

SNICKERDOODLE-COOKIES S. 208

- 130 g Haferflocken
- ½ TL Natron
- 2 EL gemahlener Zimt

TOPFENGRATIN MIT GEWÜRZORANGEN S. 210

- 8 Bio-Orangen
- 6 Sternanis
- 20 g Ingwer

HEFEZOPF MIT MARMELADE S. 211

- 20 g Hefe
- 200 g bittere Orangen-
marmelade mit Zeste
- 80 g Hagelzucker

WINDBEUTELKRANZ MIT MANGO S. 212

- 1 Bund Minze
- 250 g Schlagsahne
- 1 reife Mango

KAISERSCHMARRN MIT HIMBEER- QUARK S. 216

- 40 g Rosinen
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Himbeerkonfitüre

FLAMMKUCHEN MIT ÄPFELN S. 217

- 2 Äpfel (Golden Delicious)
- 150 g Münsterkäse
- 100 g eingedickte Wild-
Preiselbeeren (Glas)

CASSIS-MASCARPONE-TÖRTCHEN S. 194

- 125 g Löffelbiskuits
- 250 g schwarze Johannisbeeren
- 200 g Mascarpone

PASSIONSFRUCHT-TASSEN- KÜCHLEIN S. 196

- 10 Passionsfrüchte
- 2 Bio-Orangen
- 250 g Himbeeren

QUARK-KIRSCH-MUFFINS S. 198

- 2 Bio-Zitronen
- 50 g Marzipan-Rohmasse
- 250 g Süßkirschen

ÖHMCHEMS KIRSCHSTREUSEL MIT EIS S. 199

- 100 g Sauerkirschen aus dem Glas
- 100 g Schlagsahne
- 200 g Vanilleeis