

Toni Mörwald  
Christoph Wagner

# Die süße KUCHE

DAS ÖSTERREICHISCHE  
MEHLSPEISKOCHBUCH

Unter Mitwirkung von Martin Weiler  
Mit Fotos von Ulrike Köb

BUCHVERLAG

Das Einmaleins der süßen Küche GRUNDTTEIGE, MASSEN UND GLASUREN. . . . .	9
Einladung zur Kaffeejause SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS PLUNDER-, BLÄTTER- UND BRANDTEIG ..	47
Backen wie die Profis KUCHEN, TORTEN, SCHNITTEN UND STRUDEL . . . . .	79
Fruchtgenuss aus aller Welt FEINE DESSERTS AUS OBST UND BEEREN. . . . .	141
Die süße Vorratskammer KOMPOTTE, MARMELADEN, SÜSSE SAUCEN, RAFFINIERTE SÄFTE UND KAREMELLISIERTE FRÜCHTE . . . . .	175
Naschen muss nicht Sünde sein DIE SÜSSE VOLLWERTKÜCHE . . . . .	209
Schlemmen à la Creme CREMEN, MOUSSEN UND ESPUMAS. . . . .	245
Luftig, flaumig, süß &c schaumig SOUFFLES, AUFLÄUFE, SCHMARREN UND KOCHER. . . . .	277
Grüße aus dem Mehlspeishimmel KNÖDEL, NUDELN, TASCHERLN, NOCKERLN, PALATSCHINKEN, OMELETTEN, BUCHTELN, DALKEN UND AUSGEBACKENES. . . . .	311
Der hauseigene Eissalon EISCREMEN, SORBETS, GRANITES UND PARFAITS. . . . .	349
Im Mikrokosmos der Näschereien KEKSE UND KONFEKT. . . . .	377
Mörwalds süße Grüße DAS BESTE AUS DER PATISSERIE VON TONI M. . . . .	407
Das süße ABC GRUNDBEGRIFFE DER SÜSSEN KÜCHE VON A BIS Z . . . . .	436
Register. . . . .	442
■ ■ Die Autoren. . . . .	448

