

Inhalt

Vorwort	6
Verzeichnis der verwendeten Abkürzungen	7
Das Lexikon von A–Z	11
Die wichtigsten Grundrezepte	347
1. Eierpfannkuchen (salzig)	347
2. Eierpfannkuchen (süß)	347
3. Hackmasse	347
4. Hefeteig (salzig)	348
5. Hefeteig (süß)	348
6. Kartoffelklöße ($\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$)	349
7. Kartoffelklöße (roh)	349
8. Mürbeteig (salzig)	350
9. Mürbeteig (süß)	350
10. Reibekuchenmasse	351
11. Semmelknödelmasse	351
12. Spätzleteig	351
13. Vanillesoße	352
Stichwortverzeichnis	353
Literaturverzeichnis	383