

Inhalt

5 Beliebt und gesund

- 6 Marille oder Aprikose?
- 6 Herkunft und Anbau
- 7 Marillen – Aussehen
- 7 Das größte Marillen-Anbaugebiet
- 7 Marillen im Alpenraum
- 7 Qualitätssiegel
- 8 Marillen im Vinschgau
- 9 Marillen aus dem Unterland
- 9 Die Wachauer Marille
- 9 Walliser Aprikosen
- 10 Marmor und Marillen in Laas
- 10 Vinschger Variationen
- 10 Gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe
- 11 Verwendung in Kosmetika und in der Alternativmedizin
- 11 Zum Einkauf von Marillen
- 12 Gut zu wissen
- 13 Konservieren von Marillen
- 13 Tipps zur Verarbeitung
- 14 Ob frisch oder gekocht – Marillen sind immer ein Genuss
- 15 Was passt zu Marillen
- 15 Marillenknoedel
- 16 Die Marille in der Weinsprache
- 16 Marillen und Wein
- 17 Smoothies, Saft & Co

87 Kleines Küchenlexikon

- 87 Ländertypische Bezeichnungen

88 Register



20

Kuchen
und Gebäck



38

Desserts



58

Eis und
Pralinen



66

Kompotte
und Drinks



76

Würzige
Marillengerichte