

MARK **BAUMGARTNER**
GRAFIK - DESIGN - 3D - FOTO - WERBUNG

Überlassen Sie die
Süsse des Lebens
nicht dem Zufall...



ZUTATEN

- Form (ca. 18 cm Ø) ausbuttern, Boden mit Backpapier decken
Ofen vorheizen auf 160 Grad Heissluft
- 2 Biskuitteige nacheinander backen
Menge für 1 Biskuitteig:
- 50 g Butter
- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 125 g Weissmehl
- 1.5 TL Backpulver
- 3 Kuchenglasur Schokolade dunkel à 125 g
- 1 Glas Quittengelee (500 g)
- ½ Glas Quittenmus (oder Quittengelee)
- 200 g Mandel-Zitronen-Kekse (Tradition Petit Coeurs, Migros) oder ein anderes Gebäck
- Zitronensaft
- 4 dl Vollrahm
- 250 g Mascarpone
- Rest Quittengelee & Quittenmus
- Etwas Zitronensaft – je nach Säure des Muses



HAPPY NEW YEAR KUCHEN

ZUBEREITUNG

- 50 g Butter in Pfanne erwärmen. 3 Eier mit Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. 2 Pack Vanillezucker und 120 g Zucker mischen, unter Rühren in die Masse einstreuen, weitere 2 Min. schlagen. 125 g Mehl mit 1.5 Pack Backpulver mischen, auf niedriger Stufe in den Teig rühren. Butter kurz mit Schwingbesen unterrühren. Teig in die Springform füllen und glattstreichen.
- Ab in den Ofen (unteres Drittel). Backzeit 30 bis 40 Min. Dann: Springformrand entfernen, auf Rost mit Backpapier stürzen. Zweiter Bisquitteig wie oben beschrieben herstellen. Die erkalteten Bisquits je einmal waagrecht durchschneiden. Einen Boden beiseitelegen.
- Wasser zum Kochen bringen. 2 Packungen Schokoladenglasur im köchelnden Wasser schmelzen. Beutel durchkneten. Dünnere oder dickere Schicht (nach Lust) auf die drei Bisquitteile streichen. Erkalten lassen.
- Quittengelee in Pfanne erwärmen, bis er flüssig ist. Eine feine Schicht auf dem Schokoladenboden verteilen.
- Mandel-Zitronen-Kekse in leicht geöffneter Packung mit Wallholz zu feinen Krümeln zerrollen. Eine Schicht auf den Quittengelee streuen.
- Boden 1 auf 2 legen, den leeren Deckel auf Boden 3. Erkalten lassen.
- Vollrahm mit Handrührgerät steif schlagen. Mit Schwingbesen von Hand Mascarpone unterziehen. Quittengelee und Quittenmus dazu rühren. 1 - 2 Spritzer Zitronensaft zugeben, je nach Vorliebe an Süsse/Säure.
- ½ der Creme auf Boden 1 streichen. Oberer Teil der Torte aufsetzen. Mit der anderen Hälfte der Creme die Torte überziehen, mit Spachtel glattstreichen. Torte sofort mind. 1 h kühlen. Dekoration nach Belieben.

JANUAR

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



ZUTATEN

- Für 8 Personen in Cakeform
- 3 dl Vollrahm
- 2 frische Eier
- 120 g Puderzucker
- 0.75 dl Baileys
- 2 dl starker Espresso
- 3 dl Vollrahm
- 50 g Puderzucker
- 100 g dunkle Schokolade 65%
- ½ EL Kakaopulver

WINTERLICHES

BAILEYS SEMIFREDDO

ZUBEREITUNG

- Cakeform (ca. 25 cm) ausbuttern und mit Klarsichtfolie auslegen.
- Rahm, Eier und Zucker mit Schwingbesen in einer Pfanne langsam unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Sieden bringen. Sobald Masse bindet, Pfanne von der Platte nehmen, abkühlen lassen.
- Baileys und Espresso mit ⅓ der Masse verrühren.
- Rahm und Zucker steif schlagen. ½ davon sorgfältig mit Schwingbesen unter Esspressomasse ziehen. Zugedeckt kühl stellen.
- Die restliche Masse unter die Eismasse (Rahm, Eier, Zucker) ziehen.
- ½ davon in vorbereitete Form giessen. Sofort für 2 Stunden einfrieren.
- Restliche Masse zugedeckt kühl stellen.
- Nach 2 Stunden: ⅓ der Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen. Schokolade schmelzen, glattrühren. Über die gefrorene Kaffeemasse verteilen. Sofort für 2 Stunden einfrieren.

Vor dem Servieren: Die letzten ⅓ Schokolade wieder schmelzen und glattrühren. Mit feinen Schokoladenfäden und Kakaopulver verzieren.

Tipp: 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt einfrieren. Erst kurz vor dem Servieren dekorieren.

FEBRUAR

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

ZUTATEN

- Für 4 Personen
- 1 Mango
- 2 Limetten
- 2 dl Orangensaft
- 1 EL flüssiger Blütenhonig
- 250 g Mascarpone
- 2 dl Rahm
- 150 g Magerquark
- 80 g flüssiger Blütenhonig
- 150 g Löffelbiskuits
- 2 Mangos
- 150 g dunkle Schokolade
- Kakaopulver



FRUCHTIGES

MANGO TIRAMISU

ZUBEREITUNG

- Mango schälen, in Stücke schneiden. Saft der Limetten auspressen, mit Mangostücken, Orangensaft und Honig pürieren.
- Mascarpone, Rahm und Quark in eine Schüssel geben, mit Schwingbesen (Handrührgerät) schlagen bis die Masse fest wird. Honig von Hand mit dem Schwingbesen unterziehen.
- Löffelbiskuits (Zuckerseite nach unten) in die Form legen. Dann in Lagen darauf verteilen: Zuerst Mangopüree, dann die Scheiben der restlichen Mangos (geschält), zuoberst Mascarponemasse. Zugedeckt mind. 2 h kühl stellen.

Vor dem Servieren: Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben (mit TL durch Teesieb streichen). Schokoladestückchen darüber.

Tipp: Lässt sich gut 1 Tag im Voraus zubereiten. Anstelle von einer Schale: Tiramisu in schönen Gläsern anrichten.

MÄRZ

MO DI MI DO FR SA SO

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ZUTATEN

- Kuchenform (ca. 26 cm Ø) ausbuttern, Ofen vorheizen auf 180 Grad Heissluft
- 5 dl Milch
- ¼ TL Salz
- 100 g Carnaroli-Risottoreis
- 70 g Butter
- 70 g Zucker
- 3 Eigelb
- 1 Schale einer Bio-Zitrone
- 80 g gemahlene Mandeln
- 2 dl Rahm
- 3 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 1 rund ausgewallter Butterkuchenteig



FRÖHLICHER OSTERKUCHEN

ZUBEREITUNG

- Milch, Salz und Reis unter Rühren in Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei einköcheln. Auf einem Blech ausstreichen und auskühlen lassen.
- Butter und Zucker mit Schwingbesen (Handmixer) gut vermischen. Eigelbe begeben,iterrühren bis die Masse hell ist. Zitrone waschen und die Schale dazu raffeln, Mandeln, Rahm und Reisbrei unerrühren. Eiweisse mit Salz steif schlagen, von Hand mit Schwingbesen unterziehen.
- Teig ausrollen, mit Backpapier ins Blech legen. Teigboden mit Gabel dicht einstechen. Füllung verteilen, glattstreichen.
- Ab in die Mitte des vorgeheizten Ofens für ca. 45 Min. Etwas abkühlen lassen, dann aus dem Blech nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Vor dem Servieren: Mit Puderzucker bestäuben. Decko-Vorlage (Bsp. Hasenohren) vor dem Stäuben auf den Kuchen legen.

Tipp: Nach Lust Sultaninen diesem Rezept zufügen.

APRIL

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



ZUTATEN ERDBEERCREME

- Für 8 Personen
- 500 g Erdbeeren
- 4 Pck. Vanillezucker
- 4 dl Vollrahm
- 250 g Mascarpone
- 2 EL Orangensaft

ZUTATEN SCHOKOWÜRFEL

- Für 8 Personen
- Blech mit Backpapier fetten, Backofen vorheizen auf 180 Grad (Heissluft 160 Grad)
- 220 g Butter
- 160 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 170 g Mehl
- 3 EL Kakaopulver
- 3 TL Backpulver
- 50 ml Milch
- 120 g Cremant Schokolade



LUFTIGE SCHOKOWÜRFEL

MIT ERDBEERCREME

ZUBEREITUNG SCHOKOWÜRFEL

- Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Ein Ei nach dem andern zugeben,iterrühren. Mehl mit Kaka- und Backpulver mischen, abwechselnd mit der leicht erwärmten Milch unterrühren.
- Gehackte Schokolade unterrühren. Auf abgetrenntem Blech oder in rechteckiger Schale verteilen, glattstreichen.
- Ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens backen. Vorzeitig mit der Nadel prüfen, ob der Teig fertig gebacken ist. Danach auf dem Blech oder in Schale komplett erkalten lassen.
- Rechteckiger Kuchen in gleichmässige Würfel schneiden.

ZUBEREITUNG ERDBEERCREME

- Einige Erdbeeren für die Garnitur beiseitelegen.
- Restliche Erdbeeren mit Vanillezucker pürieren. Rahm steif schlagen. Mascarpone und Erdbeer-Coulis mit dem Schwingbesen sorgfältig unter den Rahm mischen.
- In kleine Gläschen abfüllen. Mind. 1 h kühl stellen.

Vor dem Servieren: Kleine Rahmhaube auf die Erdbeercreme, mit Schokopulver bestäuben.

MAI

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



ZUTATEN

- Springform (ca. 24 cm Ø), Boden mit Backpapier belegt, Rand fetten und mit Folie auslegen
- 200 g Guetzli (z.B. Petit Coeurs mit Zitrone Tradition oder Bio-Dinkelgebäck mit Rosinen, Migros)
- 100 g Butter
- 3 EL Kakaopulver
- 250 g Erdbeeren
- 330 g Doppelrahmfrischkäse (z.B. Philadelphia)
- 300 g Jogurt nature
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 3 Pck. Vanillezucker
- 400 g Erdbeeren
- 6 Blatt Gelatine
- 3 EL Wasser, siedend
- 200 g Erdbeeren
- 1 EL Puderzucker
- 1 Bio-Zitrone
- 3 Zweiglein Zitronenmelisse

DER-SOMMER-KOMMT-ERDBEERTORTE

ZUBEREITUNG

- Guetzli in leicht geöffneter Packung mit Wallholz fein zerrollen.
- Butter in Pfanne erwärmen, etwas abkühlen. Guetzli, Butter und Kakao von Hand mischen. Auf vorbereitetem Formenboden verteilen, mit Löffel oder Glasboden gut andrücken.
- Erdbeeren halbieren, mit der Schnittfläche nach aussen an den Formrand stellen, ca. 15 Min. kühlen.
- Vanillestängel, längs aufschneiden, Samen herauskratzen. Mit Frischkäse, Jogurt, Zucker und Vanillezucker verrühren.
- Erdbeeren vierteln, pürieren und auch unter die Masse mischen.
- Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einlegen und abtropfen. Dann in heissem Wasser auflösen, mit 3 EL Erdbeermasse verrühren, sofort unter die restliche Masse rühren, dann auf dem Guetzliboden verteilen. Zugedeckt ca. 4 h kühlen.

Vor dem Servieren: Die Hälfte der Erdbeeren mit Puderzucker in Messbecher geben. Zitronenschale abreiben, mit 1 EL Zitronensaft zugeben, pürieren. Dann auf dem Cheesecake verteilen. Mit Melissenblättern und restlichen Erdbeeren dekorieren.

JUNI

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ZUTATEN

- Für ca. 10 Muffins
- Ofen auf 180 Grad Heissluft vorheizen, Muffinförmchen bereitstellen
- 50 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 180 g Joghurt Natur
- 2 Bio-Zitronen
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 250 g Heidelbeeren



FRISCHE

HEIDELBEERMUFFINS

ZUBEREITUNG

- Geschmolzene Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, mit Schwingbesen des Handrührgeräts mischen. Eier einzeln zugeben, ca. 5 Min. schaumig rühren.
- Joghurt beigeben, Zitronenzeste dazu reiben, kurz mischen.
- Mehl und Backpulver zusammenmischen, mit einem Gummischauber vorsichtig unter die Masse ziehen. Gewaschene Heidelbeeren kurz mit wenig Mehl bestäuben, dann der Masse zugeben.
- Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen verteilen und ca. 18 - 20 Min. in der Mitte des Ofens backen. Danach etwas abkühlen lassen. Aus den Förmchen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Vor dem Servieren: Muffins mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Das Naturjoghurt aus Milch durch ein Naturjoghurt aus Kokosnussmilch ersetzen. Dieses ist cremiger.

JULI

MO DI MI DO FR SA SO

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ZUTATEN

- Ofen auf 200 Grad Heissluft vorheizen
- Form: 24 x 24 cm Quadrat oder 30 cm Cakeform ausbuttern und kühl stellen
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Vanillestange
- ¼ TL Salz
- 4 Eier
- 1 Bio-Zitrone
- 250 g Mehl
- 75 g gemahlene, geschälte Mandeln
- 1 gehäufte TL Backpulver
- 400 g Aprikosen
- 150 g Puderzucker
- 3-4 EL Zitronensaft

SWEET'N'SOUR ZITRONEN

APRIKOSEN WÜRFEL

ZUBEREITUNG

- Vanillestange längs aufschneiden, mit dem Messer Vanillemasse ausschaben, mit weicher Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Mit Handrührgerät zu einer weisslichen, luftigen Masse aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen begeben, weiter vermischen.
- Zeste der Zitronenschale in die Masse geben. Saft der Zitrone (ca. 0.5 dl) beifügen. Von Hand mit Schwingbesen oder Schaber vorsichtig mischen. Mehl (gesiebt), gemahlene Mandeln und Backpulver mischen, zügig mit Schwingbesen unter die Masse ziehen. Aprikosen halbieren, entkernen, in kleine Würfel schneiden. Dann unter den Teig heben und in die Form geben.
- Backen: quadratische Form: ca. 30 - 35 Min. backen / Cakeform ca. 45 - 50 Min. Unbedingt vorab mit der Nadel prüfen.

Vor dem Servieren: Glasur: als feiner Überzug oder als dickere Schicht. Fein: mit genug Orangensaft, der in den Kuchen einziehen kann. Dick: wenn feine Glasur getrocknet: dickere Glasurmasse mit viel Puderzucker und wenig Flüssigkeit darüberstreichen.

Tipp: Anstelle von frischen Aprikosen können auch tiefgefrorene verwendet werden. Vorab auftauen, Saft mit Haushaltspapier abtupfen. Bringt dem Kuchen automatisch mehr Feuchte.

AUGUST

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

ZUTATEN

- Rezept für 4 Personen
- Schüssel oder Dessertgläser
- 150 g Cantuccini
- 8 EL Orangensaft
- 500 g Himbeeren
- 3 Pck. Vanillezucker
- 4 dl Vollrahm
- 250 g Mascarpone
- 4 EL Orangensaft

KNUSPRIGES

HIMBEER-DESSERT

ZUBEREITUNG

- Einige Cantuccini zum Garnieren beiseitelegen, die restlichen grob zerkleinern und auf Dessertgläser (oder in einer grossen Form) verteilen. Cantuccini mit jeweils 1 EL Orangensaft tränken.
- Himbeeren verlesen und einige zum Garnieren beiseitestellen. Die übrigen mit Vanillezucker und restlichem Orangensaft pürieren. Himbeer-Coulis durch Sieb giessen, mit dem Löffel die Flüssigkeit durchschaben. Kerne sollen im Sieb bleiben und werden entsorgt.
- Wenig der roten Flüssigkeit am Rand des Glases auf die Cantucci geben, so dass von aussen Cantucci und roter Coulis sichtbar sind.
- Rahm steif schlagen. Mascarpone, Orangensaft und $\frac{1}{2}$ des Himbeer-Coulis mit Schwingbesen sorgfältig unter den Rahm mischen. $\frac{1}{2}$ dieser Creme auf Cantucci verteilen, glattstreichen.
- Eine Lage mit Rest des Himbeer-Coulis giessen – von aussen sichtbar im Glas. Rest der Creme darüber verteilen, ausstreichen.
- Zugedeckt mindestens 1 h kühl stellen.

Vor dem Servieren: mit Cantucci und Himbeeren garnieren.

SEPTEMBER

MO DI MI DO FR SA SO

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

ZUTATEN

- Ofen vorheizen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze, Sauberes Küchentuch, Platte für die Roulade
- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 120 g Urdinkel-/ Weissmehl
- 200 ml Vollrahm Sahne
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Maisstärke
- 2 Äpfel
- 1 EL Zitronensaft



ERFRISCHENDE APFELROULADE

ZUBEREITUNG

- Eier und Zucker schaumig rühren, bis Masse hell ist.
- Mehl dazusieben, vorsichtig unter die Masse heben.
- Masse gleichmässig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, im vorgeheizten Backofen 10 - 15 Min. backen.
- Nach dem Backen das noch heisse Biskuit mit einem sauberen Küchentuch aufwickeln und aufgerollt etwas abkühlen lassen.
- Rahm, Puderzucker und Maisstärke steif schlagen. Äpfel schälen und an der Bircherraffel fein raffeln. Sofort mit Zitronensaft vermischen und unter den geschlagenen Rahm heben, damit die Apfelmasse nicht braun wird.
- Biskuit ausrollen, Füllung darauf verteilen und wieder aufrollen.
- Sofort ca. 1 h kühl stellen und möglichst frisch geniessen.

Tipp: Die Biskuitmasse kann nach dem Backen vor dem Einrollen gezuckert werden. Die Zuckerkörner verleihen der Roulade Biss.

OKTOBER

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ZUTATEN

- Form (16 cm Ø) einfetten, Backofen auf 180 Grad Heissluft vorheizen
- 75 g dunkle Schokolade
- 75 g Butter
- 100 g Vermicelles Paste
- 40 g Zucker
- 1 Ei
- 100 g gemahlene Mandeln
- 5 g Backpulver
- 25 g Mehl
- 2 dl Vollrahm
- 4 EL Amaretto Likör
- 50 g Amaretti



WÜRZIGER MARONI KUCHEN

MIT AMARETTO-RAHM

ZUBEREITUNG

- Butter, Vermicelles Paste und Zucker zu cremiger Masse verrühren. Ei beigeben und ca. 2 Min. weiterschlagen. Backpulver und Mehl vermischen. Schokolade fein hacken, mit Mandeln dem Mehl zugeben. Nun in die erste Masse einrühren, in die vorbereitete Form eingiessen, glattstreichen.
- Kuchen in der Mitte des Ofens ca. 25 - 30 Min. backen.
- Nach dem Backen kurz in der Form ruhen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Unmittelbar vor dem Servieren:
 - Rahm aufschlagen, auf dem Kuchen bis ca. 2 cm vor dem Rand in der Mitte verteilen.
 - 4 EL Amaretto Likör über den Rahm und den Kuchen träufeln.
 - Amaretti in gröbere Krümmel zerbröseln und über den ganzen Kuchen streuen.

Vor dem Servieren: Für die Dekoration eignen sich gehakte Schokolade, frische Marroni, luftige Amaretti oder auch ein Gläschen Amaretto.

Tipp: Amaretto-Geschmack im Kuchen? Ca. 100 g luftige Amaretti in den Kuchenteig bröseln und 1 EL Amaretto zugeben.

NOVEMBER

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

ZUTATEN

- Für 10 Personen
- Schale oder Dessertgläser
- 100 g Zucker
- 1 Orange
- 2 Eigelbe
- 6 EL Grand Manier Likör
- 5 dl Vollrahm
- 5 Eiweisse
- Kakao oder Schokoladenpulver (Caotina)

FESTLICHES SOUFFLÉ

GLACE GRAND MANIER

ZUBEREITUNG

- Zucker, Eigelbe und Zeste der Orangenschale mit Handrührgerät auf hoher Stufe schaumig rühren, bis die einzelnen Zuckerkörner fast nicht mehr sichtbar sind und der Schaum hellgelb ist.
- 6 EL Grand Manier Likör zugeben, kurz weitermischen.
- 5 Eiweisse mit etwas Zucker steif schlagen. Rahm separat ebenfalls steif schlagen.
- Sorgfältig abwechslungsweise Eiweiss und Rahm von Hand mit Schwingbesen unter die Zucker-Ei-Masse ziehen. Diese sollte möglichst luftig bleiben. In Schüssel oder Dessertgläser füllen
- Sofort einfrieren (mindestens 8 h).

Vor dem Servieren: Dessertgläser ca. 30 Min. grössere Schüssel 1 - 2 h vor Servieren in Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakao- oder Schokoladenpulver bestäuben. Möglich: mit Grand Manier flambieren. (Vorsicht Brandgefahr...)

Tipp: Soll das Soufflé über den Förmchen Rand herausragen: Manschetten aus doppelt gefaltetem Backpapier Streifen zuschneiden. Um die Förmchen wickeln, mit Büroklammern fixieren. Masse bis oben auffüllen. Beim Auftauen entfernen.

DEZEMBER

MO DI MI DO FR SA SO

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

MARKBAUMGARTNER
GRAFIK - DESIGN - 3D - FOTO - WERBUNG

Die Süsse des Lebens 2024

