

Inhalt

Vorwort 6

Glutenfrei backen 7

Grundlagen des Backens 8

Die wichtigsten Backzutaten 10 – Backformen und Hilfsmittel 16
Teige und Massen 19 – Cremes, Güsse und Glasuren 33

Kuchen 42

Die Klassiker aus der Kasten- und Napfform sowie vom Blech;
Zöpfe, Käse- und Weihnachtskuchen

Stückgebäck 70

»Teilchen« oder Plunder, Muffins, Waffeln und Schmalzgebäck

Obstkuchen und Obstkörper 86

Saftige, farbenfrohe Kuchen mit den Früchten der Jahreszeiten –
mit sahnigen Güßen, Streuseln, Baiserhauben und cremigen
Füllungen

Torten 120

Noble Klassiker der traditionellen Patisserie und neue Ideen
für die festliche Kaffeetafel

Rouladen und Schnitten 148

Fein gefüllte Kuchen von der Rolle und portionierte Tortenkunst

Dessertkuchen 162

Den Nachbarländern nachempfunden: selbst gebackene Leckereien zum Abschluss eines Menüs

Weihnachts- und Teegebäck 174

Die Fundgrube für beste Plätzchen und Kekse durchs ganze Jahr; traditionelle und Familienrezepte mit Schwerpunkt Weihnachten

Brot & Brötchen 204

Mit luftiger Krume, krosser Kruste und ohne Zusatzstoffe frisch auf den Tisch

Pikante Kuchen und Gebäcke 220

Gemüsekuchen, Quiche und Pizza, Ideen mit Käse sowie herzhafte Kleinigkeiten für Gäste

Register 234