

# 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 Obsttorten 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