

Backtips

- 1. Rezept vom Anfang bis zum Ende lesen
- 2. Zutaten vorbereiten
- 3. Teig vorbereiten
- 4. Backofen vorheizen
- 5. Backtemperatur einstellen
- 6. Backzeit einstellen

Einfach vom Blech

- 8 Zitronenkuchen
- 8 Mooskuchen
- 10 Mohnkuchen
- 10 Zucchinikuchen
- 12 Einfacher Butterkuchen
- 12 Streuselkuchen
- 14 Gemischter Nußkuchen
- 14 Marzipan-Kokos-Kuchen
- 16 Mandelkuchen
- 16 Bienenstich
- 18 Schneller Rahmkuchen
- 18 Biskuitroulade

20 Köstliches aus der Form

- 20 Feiner Rührkuchen
- 21 Lime Pie
- 22 Mandel-Sandkuchen
- 22 Schwarzweiß-Kuchen
- 24 Eierschecke
- 24 Margaretenkuchen
- 26 Gugelhupf
- 26 Rotweinkuchen
- 28 Marmorkuchen
- 28 Orangen-Nuß-Kuchen
- 30 Käsekuchen mit Korinthen
- 30 Käsekuchen ohne Boden
- 32 Königskuchen
- 32 Ilseburger Wellen

34 Beliebte Obstkuchen

- 34 Kirsch-Käse-Kuchen
- 34 Brauner Kirschkuchen
- 36 Gerührter Apfelkuchen
- 36 Gedeckter Apfelkuchen
- 38 Himbeer-Schokoladen-Kuchen
- 38 Rhabarberkuchen mit Baiser

- 40 Zwetschgendatschi
- 40 Aprikosenkuchen
- 42 Stachelbeer-Nuß-Kuchen
- 42 Mürrer Erdbeerkuchen
- 44 Kokos-Ananas-Kuchen
- 45 Pflaumen-Streusel-Kuchen
- 46 Apfelkuchen mit Streuseln
- 46 Johannisbeer-Makronen-Kuchen

48 Festliche Torten

- 48 Mohnorte mit Preiselbeersahne
- 50 Linzer Torte
- 50 Orangentorte
- 52 Weinschaumcreme-Torte

- 54 Mokka-Sahne-Torte
- 54 Leichte Sachertorte
- 56 Augsburger Rhabarbertorte
- 56 Mailänder Quarktorte
- 58 Burgenländer Mohntorte
- 58 Engadiner Nußtorte
- 60 Rüblitorte
- 60 Nubiertorte

62 **Rezept- und
Sachregister**