

	Vorwort	13
	Über mich	14
GRUNDLEGENDES	Welche Mehle sind glutenfrei?	19
	Das verwende ich in meinen Teigen	20
	Welches Mehl kann durch welches andere Mehl ersetzt werden? ..	22
	Ersatz für vegane Variationen	23
BROTE	Baguette Le Petit	27
	Buttermilch-Quarkbrot ohne Hefe	28
	Jörgs Sonne	30
	Kartoffelbrot	33
	Kommissbrot	34
	Mehrkornbrot	37
	Rheinisches Schwarzbrot	38
	Rusti-Baguette	41
	Rustikales Bauernbrot	42
	Rustikales Joghurtbrot	44
	Walnussbrot	47
	Wurzelbaguette	49
BRÖTCHEN	Frühstücksbrötchen	53
	Körnerbrötchen	54
	Kornspitzstangen	57
	Käsebrötchen	58
	Omas Weckle	61
	Römerbrötchen	62
	Sonnenblumenecken	64
	Brötchen mit Übernachtgare	67
	Elsässer Brötchen	68
GRUNDTEIGE	Mürbeteig (vegan)	72
	Öl-Quarkteig	73
	Öl-QuarkTeig (vegan)	74
	Öl-QuarkTeig pikant	75
	Pizzateig	76
	Nussfüllung für Teilchen oder Zopf	78
	(Nuss-)Streusel	79

KLEINGEBÄCK

Amerikaner	83
Hildataler	84
Marzipan-Mandelstangen	87
Kokos-Orangen-Muffins	88
Mohnstrudel	91
Nougattaler	92
Quark-Apfeltaler	95
Schoko-Eclairs	97
Windbeutel	98
Schoko-Muffins	101
Kirschstreuseltasche	102

KLEINES SÜSSES

Cashew-Cookies	107
Mandel-Orangen-Buchweizen-Kekse	108
Shortbread-Crunch	111
Softe Waffeln	112
Walnuss-Cookies	115

KUCHEN

Badischer Rahmkuchen	119
Biskuit-Obstboden	120
Buttermilch-Joghurt-Kirschkuchen	123
Heller Biskuitboden	124
Dunkler Biskuitboden	126
Gourmet Käsekuchen	129
Haselnuss-Birnen-Käsekuchen	130
Quark-Mandarinenkuchen	133
Mandel-Biskuitboden	135
Kirsch-Streusel	136
Johannisbeer-Nuss-Baiser	139
Mandel-Apfel-Streuselkuchen	140
Nusszopf	143
Omas Käsekuchen ohne Boden	145
Tiroler-Nuss-Biskuitboden	146
Tiroler Nusstorte	149
Ungarischer Apfelkuchen	150
Ungarischer Kirschkuchen	153

DEFTIGE SNACKS

Gebackene Hotdogs	156
Vorgebackene Pinsaböden	159
Schinken-Käse-Hörnchen	163
Speck-Käsestangen	166
Calzone	169
Zwiebelkuchen-Tartelettes	172