

INHALTSVERZEICHNIS



Schwierigkeitsgrad 1

Seite 12

Im 1. Kapitel dreht sich alles um den Rührteig, auch Sandmasse genannt.

Der Vorteil dieser Kuchen liegt auf der Hand: schnell zusammengerührt mit minimalem Aufwand, flexible Geschmacksrichtungen, und das Chaos in der Küche bleibt überschaubar.



Schwierigkeitsgrad 2

Seite 32

Im 2. Kapitel ist der Mürbeteig der Favorit.

Leicht herzustellen, auch schon am Vortag vorzubereiten, und immer wieder eine tolle Hülle für leckere Füllungen.



Schwierigkeitsgrad 3

Seite 48

Im 3. Kapitel erfahren Sie, dass Hefe nicht nur zum Bierbrauen da ist.

Nun wird es etwas komplizierter und auch zeitaufwändiger, aber wenn Sie den Dreh beim Hefeteig raus haben, kann den Leckereien keiner widerstehen.



Schwierigkeitsgrad 4

Seite 62

Im 4. Kapitel geht es um die wirklichen Glanzstücke: Torten.

Für jede Gelegenheit und jede Geschmacksrichtung. Ein bisschen Übung und ein wenig Kreativität erfordert die Verzierung schon, aber dafür können Sie mit den Prachtexemplaren auf allen Festen glänzen.