

# INHALT

---

Abkürzungsverzeichnis und Zeichenerklärung . . . . .	6
Vorwort . . . . .	7
<b>Teil 1: Allgemeines zum Thema Mikrowelle . . . . .</b>	<b>9</b>
Mikrowelle, was ist das? . . . . .	10
Wie funktioniert Mikrowelle? . . . . .	12
Wie sicher ist Mikrowelle? . . . . .	12
● Glasgeschirr . . . . .	13
● Keramik und Steingut . . . . .	14
● Kunststoffgeschirr . . . . .	14
● Bräunungsgeschirr . . . . .	14
● Backpapier und Papierkapseln . . . . .	15
Backen mit Mikrowelle . . . . .	16
Welche Leistungsstufen werden eingestellt? . . . . .	17
Flüssigkeiten erhitzen und ankochen . . . . .	19
Schmelzen von Schokolade, Glasur und ähnlichem . . . . .	20
Aus der Tiefkühltruhe auf den Tisch . . . . .	22
Praktische Tips für das Backen mit Mikrowelle . . . . .	22
Glasuren selbstgemacht . . . . .	24
<b>Teil 2: Rezepte . . . . .</b>	<b>27</b>
Rührkuchen . . . . .	29
Hefekuchen . . . . .	43
Mürbeteiggebäck . . . . .	61
Wiener Masse . . . . .	69
Blätterteiggebäck . . . . .	89
Baiser . . . . .	105
Brandteig . . . . .	111
Kleingebäck . . . . .	119
Weihnachtsgebäck . . . . .	139
Brot und Brötchen . . . . .	157