

I

Willkommen	6
Utensilien	8

II

Alles über Mehl	10
Alles über Zucker	24
Alles über Eier	36
Alles über Fett	50
Richtig aufgegangen	66
Farbe	82
Textur	90
Überblick über die Techniken	102
So gelingen Backwaren	114

III

Rezepte I: Grundrezepte	116
Rezepte II: Ein Nachmittag	138
Rezepte III: Ein Tag	230
Rezepte IV: Ein Wochenende	278
Rezepte V: Extras	330

IV

Genussdiagramm	344
Register	346
Dank	352

3-Tage-Focaccia 280	Koriander-Panela-Kuchen mit Honig-Frischkäse und Aprikosen 143
Amaretti 188	Kouign-amann-Küchlein 322
Apfel-Vanille-Charlotte 268	Laminier-Theorie 297
Aprikosen-Polenta-Kuchen mit Rosmarin 148	Lauch-Senf-Tarte 174
Baisers 118	Löffelbiskuits 340
Bananen-Cookies mit brauner Butter 184	luten verringern oder maximieren 19
Bananen-Pudding-Pie 248	Mandel-Croissants 2.0 329
Birnen-Apfel-Taschen 211	Mango-Biskuit-Torte mit kandierten Limetten 237
Blättrige Käse-Pickles-Scones 183	Maritozzo mit Honigsahne 252
Brandteig 136	Marmorkuchen mit Schokoglasur 144
Braune Butter 333	Milchbrot 122
Brioche 133	Milchbrot-Frühlingszwiebel-Babka 258
Brioche-Variationen 135	Mille-feuille mit Aprikosen und Creme 270
Brotpudding mit karamellisierten Mandarinen 212	Mokka-Passionsfrucht-Operntorte 288
Brötchenteig 123	Mürbeteig 119
Butter-Knusper mit Salzbrezel-Topping 201	Nuss-Krokant-Paste 334
Buttermischungen 332	Olivenöl-Brie-Oche mit gerösteten Trauben, Honig und Thymian 261
Canelés mit braunem Zucker 262	Olivenöl-Kuppeltorte mit Zitrusfrüchten 241
Chili-Knusper-Stangen 312	Pain au chocolat 307
Chiffon-Kuchen mit geröstetem Mehl und Kamille 151	Pain suisse mit Schoko-Chips 321
Craquelin 137	Pannacotta mit geflammter weißer Schokolade 215
Croissant-Teig 298	Paris-Brest 218
Croissants 306	Parmesan-Linzer-Torte mit Tomatenkonfitüre 250
Cremetarte mit gebräunter Kruste 163	Passionsfrucht-Posset-Tartelettes mit weißen Ganache-Blüten 160
Creme-Früchte-Plunder 316	Pâte de fruit mit Ananas 203
Deutscher Blätterteig – Klassischer Blätterteig 124	Pfirsich-Panzanella-Gebäck 320
Drei-Uhr-Hafertaler 194	Pflaumen-Mascarpone-Karpatka 204
Earl-Grey-Scones 180	Pie-Teig 129
Einen Tarteboden formen 121	Pie-Teig mit Talg 130
Eistreiche 343	Pochierte Früchte – Grundrezept 336
Extra dicke Béchamelsauce 342	Rhabarber-Pudding-Streuselkuchen 232
Feta-Käsekuchen mit karamellisierten Walnüssen 265	Sablé Breton 130
Festtagsbrötchen (Hot Cross Buns) 179	Sablé-Breton-Fruchttartelettes 164
Frangipane 339	Salz-Schoko-Shortbread 193
Frangipane-Rhabarber-Tarte 246	Salz-Vanille-Shortbread 192
Französischer Blätterteig – Blätterteig inversée 125	Schneiden des Teigs 301
French-Toast-Zimtknoten 254	Schoko-Chip-Cookies mit Miso-Walnüssen 97
Frucht-Marshmallows 198	Schoko-Chip-Kuchen mit Ricotta, Haselnüssen und Orangenglasur 147
Galette des Rois – quer laminiert 291	Schoko-Erdnuss-Cantuccini mit Kokos 187
Galette-Variationen 168	Schoko-Erdnuss-Eisriegel 276
Ganache – Grundrezept 340	Schoko-Kokos-Tarte 159
Gebackene Zitronen-Crème brûlée 216	Schoko-Plunder-Brote 315
Gedämpfter Buttermilch-Sponge-Pudding mit Pflaumen 155	Schokoladen-Wein-Kuchen 266
Gefüllte Plunderschnecken 310	Schokoladencreme 341
Genueser Biskuit 131	Schokoladenglasur 341
Genussdiagramm 344	Spritzkuchen 221
Geröstete Früchte – Grundrezept 336	Sorbets 275
Gestürzter Birnen-Walnuss-Kuchen 152	Streusel – Grundrezept 343
Gewürz-Kürbis-Brötchen 175	Tarte Tatin mit Tomaten und Fenchel 167
Gewürz-Kürbis-Brötchen 176	Tomaten-Plunder-Gebäck 325
Granitas 224	Ultimative Hähnchen-Gemüse-Pie 173
Holländischer Blätterteig – Blitzblätterteig 128	Ultimative Schokoladentorte 238
Horchata Tres Leches 234	Vanille-Crème-anglaise 342
Karamellierte Nüsse 334	Vanille-Konfitüren-Parfait 227
Karamellierte Orangen mit Zabaione und Katzenzungen 207	Vanille-Pistazien-Torte mit Zitronensirup 243
Käse-Kartoffel-Plunder 326	Victoria Sponge mit gerösteten Erdbeeren 140
Kirsch-Plunder St. Honoré 317	Wiener Minz-Eiscreme-Torte 228
Knusper-Sirup-Kekse 189	Windbeutel mit Eiscreme und gerösteten Erdbeeren 273
Konditorcreme 338	Windbeutel mit Tiramisu-Füllung 284
Konfitüren & Marmeladen 335	