

# Inhalt

## 01 Biskuit ..... 11

Klassischer Biskuit <i>Für Tortenböden, Biskuitrollen oder feines Kleingebäck</i>	14
Wiener Biskuit <i>Für feinporige, etwas stabilere Tortenböden oder Rouladen</i>	16
Nussbiskuit – Variante: Luftig & Klassisch <i>Für aromatische Böden, Nusstorten oder als kräftigere Variante für Rouladen</i>	16
Nussbiskuit – Variante: Kräftig & Saftig <i>Für stabile Tortenböden, würzige Füllungen oder Schnittgebäck</i>	17
Schokoladenbiskuit <i>Für dunkle Tortenböden, Schokoladenrollen oder kräftige Schnittkuchen</i>	18
Veganer Biskuit <i>Für pflanzliche Tortenböden, Biskuitrollen oder Rührkuchen ohne Ei</i>	19
<hr/>	
Biskuitrolle mit Erdbeer-Rhabarber- und Quark-Joghurt-Creme	20
Mini-Törtchen mit Himbeere und Limette	23
Petits Fours mit Nussbiskuit, Konfitüre und Fondant	24
Schoko-Kirsch-Torte – modern interpretiert	27
Veganer Carrot Cake – Naked Cake Style	28

## 02 Rührteig ..... 31

Klassischer Rührteig <i>Für Kastenkuchen, Blechkuchen, Gugelhupf, Muffins oder als Basis für Abwandlungen</i>	34
Herzhafter Rührteig <i>Für herz hafte Kuchen – Blechkuchen, Muffins oder Kastenform</i>	36
Veganer Rührteig <i>Für Kastenkuchen, Blechkuchen, Muffins oder Gugelhupf</i>	37
<hr/>	
Rührkuchen mit Frischkäse-Swirl	38
Herzhafte Muffins mit Zucchini, Feta und Frischkäse-Topping	41
Mini-Zitronen-Mohn-Küchlein (vegan, mit Mandeln & Joghurt)	42

## 03 Mürbeteig ..... 45

Klassischer Mürbeteig <i>Für süße Tartes, Obstkuchenböden, Kekse und Plätzchen</i>	48
Blindbacken	50
Knuspriger Mürbeteig <i>Für dünne, feste Böden bei Tartes, Tartelettes, Quiches oder Obstkuchen</i>	50
Pâte brisée (französischer Mürbeteig) <i>Für herz hafte Quiches, Gemüsetartes oder süße Tartes mit dünnem, knusprigem Boden</i>	51
Pasta frolla (italienischer Mürbeteig) <i>Für Crostate, süße Tartes, Mürbeteigkekse oder gefüllte Gebäckstücke</i>	51

Veganer Mürbeteig <i>Für süße Tartes, Kekse, Obstkuchen, Linzer Böden oder herzhafte Quiches</i>	52
Spritzfähiger Mürbeteig <i>Für Spritzgebäck, feines Teegebäck, Doppelkekse oder Gebäck mit Schokoladenüberzug</i>	53
Streusel <i>Zum Toppen für Kuchen oder Crumble</i>	53
<hr/>	
Scones	55
Shortbread mit Miso & Zitrone	57
Vanille-Tartelettes <i>mit pochierter Birne &amp; Tonkabohne</i>	58
Vegane Schoko-Himbeer-Tarte <i>mit Aquafaba-Baiser</i>	61
Matcha-Creme-Tarte <i>mit weißer Schokolade &amp; Sesam-Crunch</i>	64
Miso-Zwiebel-Tarte <i>mit Zucchiniastreifen &amp; Chiliöl</i>	68
Pasta-frolla-Sticks mit Sesam & schwarzem Knoblauch	71

## 04 Quark-Öl-Teig..... 73

Süßer Quark-Öl-Teig <i>Für Obstkuchen, Blechkuchen, kleine Teilchen oder Schnecken</i>	76
Herzhafter Quark-Öl-Teig <i>Für Quiches, pikante Brötchen oder kleine Snacks</i>	76
Veganer süßer Quark-Öl-Teig <i>Für Obstkuchen, Blechkuchen, süße Teilchen oder Schnecken</i>	78

Veganer herzhafter Quark-Öl-Teig <i>Für Quiches, pikante Teilchen, herzhafte Brötchen oder kleine Snacks</i>	78
Ölteig/Klassischer Flammkuchenteig <i>Für klassische oder moderne Flammkuchenvarianten</i>	79
<hr/>	
Schnecken mit Nussfüllung	80
Vegane Kräuterbrötchen <i>mit Schwarzkümmel</i>	81
Herzhafte Tartelettes <i>mit Käse, Thymian &amp; Zitronenabrieb</i>	82
Vegane Mini-Aprikosen-Galettes	85
Flammkuchen <i>mit Ziegenkäse, Feigen &amp; Honig</i>	86

## 05 Hefeteig ..... 89

Einfacher Hefeteig <i>Für Brote, Brötchen, Pizzateig, Fladen oder herzhafte Gebäcke</i>	94
Leichter Hefefeinteig <i>Für Zopf, Streuselkuchen, Strudel oder einfache Schnecken</i>	96
Mittelschwerer Hefefeinteig <i>Für Buchteln, Rosinenbrötchen, gefüllte Schnecken oder kleine Kuchen</i>	96
Schwerer Hefefeinteig <i>Für Brioche, Stollen, Gugelhupf oder feine Festtagsgebäcke</i>	97
Veganer Hefefeinteig <i>Für Zopf, Schnecken, süße Brötchen oder gefüllte Hefekuchen</i>	97

---

Focaccia alla Genovese – mit Olivenöl & Salzlake	99
Körnerbrot mit Karotte	102
Bagels mit Sesam & Mohn	105
Apfel-Streusel-Kuchen vom Blech	107
English Muffins	108
Brioche mit Orangen-Butter-Guss & Vanille	110
Brioche Burger Buns – mit Übernachtgare	112
Bao Buns	113
Vegane Zimt-Kardamom-Schnecken im Einmachglas	114

## 06 Pizza & Pinsa .....117

Pizzateig kurz geführt <i>Für spontane Pizzaabende, einfache Blechpizza oder Alltagsvarianten</i>	120
Pinsateig mit Biga <i>Für besonders aromatische, bekömmliche Pinsen mit elastischer Krume</i>	122
Pizzateig klassisch geführt <i>Für aromatische, elastische Pizzaböden mit gutem Stand</i>	123
Pizzateig lang geführt <i>Für besonders aromatische, dehnbare Teige mit leichter Porung</i>	123
Neapolitanischer Pizzateig (klassisch) <i>Für originalgetreue, weiche und elastische Pizzen mit hohem Rand</i>	124

---

Pizza mit Fenchel & Salsiccia	125
Pizza mit Artischocke, Zitrone & Pecorino	126
Pinsa mit Erbsencreme, Minze & Radieschen	129

## 07 Sauerteig ..... 131

Dinkelmischbrot 60/40 mit Roggensauerteig	136
Sauerteig-Weizenbrötchen mit Kartoffel	139

## 08 Blätter- & Plunderteig ..... 141

Klassischer Blätterteig (mit drei einfachen Touren) <i>Für Pasteten, Tartelettes, Millefeuille oder andere süße und herzhaft Gebäcke</i>	144
Schneller Blätterteig (Pâte feuilletée rapide) <i>Für Tartelettes, Strudel, Pie, kleine Gebäcke oder herzhaft Teilchen</i>	146
Veganer Blätterteig <i>Für süße und herzhaft Gebäcke wie Pasteten, Tartelettes oder Strudel</i>	146
Klassischer Plunderteig (mit drei einfachen Touren) <i>Für Croissants, Plunderstücke, Schnecken oder süße Gebäcke</i>	147
Schneller Plunderteig für kleinere Gebäcke <i>Für einfache Schnecken, kleine Teilchen oder schnelle Blätter</i>	148
Veganer Plunderteig <i>Für Croissants, Plunderstücke oder vegane Schnecken</i>	148

---

Mini-Tartelettes mit Vanillecreme & Beeren	151
Herzhafte Mini-Plunder mit Spinat, Feta, Zitronenabrieb & Pinienkernen	152
Blumenkohl-Pie mit Béchamel, Kräutern & gerösteten Walnüssen	154
Klassische Croissants	156
Kleine vegane Tomaten-Tartelettes mit Basilikum	158
Vegane Pistazien-Plunder mit Ahornsirup-Glasur	159

## 09 Strudelteig ..... 161

Klassischer Ziehstrudelteig <i>Für Apfelstrudel, Topfenstrudel, Gemüse- oder Nussstrudel</i>	164
Blätterstrudelteig <i>Für feinere Strudel mit zarter Schichtung, z. B. Apfel-, Mohn- oder Nussstrudel</i>	166
Schneller Strudelteig <i>Für unkomplizierte kleine Strudel, spontane Gebäcke oder Strudelvariationen</i>	166
Filoteig <i>Für Börek, Baklava, Spanakopita oder feine Gebäcke in Schichten</i>	167

---

Klassischer Apfelstrudel mit Vanillesauce	168
Blättriger Strudel mit saftiger Mohnfüllung	171
Kartoffelstrudel mit lila Kartoffeln, Räuchertofu & Thymian	172
Börek-Schnecken mit würziger Hackfleischfüllung	174

## 10 Brandteig ..... 177

Klassischer Brandteig <i>Für Windbeutel, Eclairs, Profiteroles oder herzhafte Varianten</i>	180
Veganer Brandteig <i>Für kleine Brandteiggebäcke wie Mini-Puffs, Churros oder herzhafte Bällchen</i>	182

---

Pikantes Brandteiggebäck mit Bergkäse, Rosmarin & schwarzem Pfeffer	183
Churros mit Zimtzucker und Espresso-Schokoladen-Sauce	184

## 11 Baiser ..... 187

Französisches Baiser <i>Für einfache Baisers, Tupfen, Makronen oder als Topping zum Überbacken</i>	190
Schweizer Baiser <i>Für stabile Baisers, cremige Buttercremes oder als Topping für Tartes</i>	192
Italienisches Baiser <i>Für Mousses, Parfaits, stabile Toppings oder als Basis für Buttercreme</i>	192
Veganes Baiser <i>Für Baisers, Pavlova, Tortenverzierungen oder als Basis für Cremes und Füllungen</i>	192

---

Meringe-Küsschen mit Himbeerpulver & Kakaonibs	194
Espresso-Meringen auf Schoko-Ganache-Boden	197
Mousse au Citron mit italienischem Baiser & Mandel-Crunch	199

Vegane Mini-Pavlovas mit Himbeeren, Limette & Mandelblättchen	201
------------------------------------------------------------------	-----

## 12 Nudelteig .....203

Eiernudelteig <i>Für gefüllte Pasta, feine Bandnudeln oder Lasagneplatten</i>	206
Grießnudelteig ohne Ei <i>Für formfeste Pasta wie Orecchiette, Cavatelli, Trofie oder Gnocchetti sardi</i>	208
Spätzle vom Brett <i>Als Beilage zu Fleischgerichten oder als Basis für Käsespätzle</i>	208
Spinatspätzle mit dem Hobel <i>Als aromatische Variante zu Rahmgerichten oder mit Butter und Käse serviert</i>	209
Udon-Nudeln	209
Chinesische Eiernudeln	209
Einfacher Weizennudelteig <i>Für Gyoza, Dumplings oder Wontons mit saftiger Füllung</i>	210
Ramen-Nudeln	210
Biang-Biang-Nudeln – chinesische handgezogene Nudeln	212
Frische Reismudeln	213
<hr/>	
Gestreifte Ravioli mit Birne & Ziegenkäse	214
Käsespätzle nach Art des Hauses	216
Gyoza mit Spitzkohl-Tofu-Füllung	218

## 13 Pfannkuchen .....221

Klassische Pfannkuchen <i>Für süße oder herzhaft gefüllte Füllungen, zum Aufrollen, Stapeln oder einfach pur</i>	224
Vegane Pfannkuchen <i>Für süße oder herzhaft gefüllte Füllungen, als Basis für moderne pflanzliche Gerichte</i>	226
Crêpes <i>Für süße oder herzhaft gefüllte Füllungen, als feine Schicht für Rouladen, Törtchen oder Gratins</i>	226
Galettes bretonnes <i>Für herzhaft gefüllte Füllungen wie Ei, Käse, Gemüse oder Pilze – traditionell, glutenfrei und sättigend</i>	227
<hr/>	
Apfel-Quark-Röllchen mit Zimtbutter	228
Gefüllte vegane Pfannkuchen mit Räuchertofu, Spinat & Tahin-Joghurt	230
Crêpes-Törtchen mit Vanillecreme & Beerenkompott	233
Galettes mit karamellisierten Zwiebeln, Ziegenkäserolle, Thymian & Haselnüssen	234

## 14 Pancakes .....237

Klassische Pancakes <i>Frühstücksklassiker, zum Brunch oder als süßes Hauptgericht</i>	240
Vegane Pancakes <i>Pflanzlicher Frühstücksklassiker, zum Brunch oder als süßes Gericht</i>	242
Dutch Baby (Backofen-Pancake) <i>Warmes Frühstück oder Dessert</i>	242

Blini (kleine Hefepfannkuchen  
mit Weizen & Buchweizen) 243  
*Warme Vorspeise, Häppchen oder  
zum Brunch – klassisch mit Creme*

Soufflé-Pancakes (japanisch) 244  
*Verwendung: als luftiges Frühstück,  
Dessert oder besonderer Hingucker zum Brunch*

---

Vegane Pancakes mit karamellisierten  
Bananen & gerösteten Haselnüssen 245

Süßkartoffel-Pancakes mit gebratenen Pilzen,  
Thymian & Zitronen-Frischkäse-Creme 246

Klassische Blini mit Crème fraîche,  
Räucherlachs & Dill 249

Dutch Baby mit karamellisierten Äpfeln &  
Zimtbutter 251

Soufflé-Pancakes mit Rhabarber Röster &  
gerösteten Mandeln 252

## 15 Waffelteig.....255

Klassische Waffeln 258  
*Süßer Klassiker – weich, goldgelb und  
vielseitig belegbar*

Lütticher Waffeln 260  
*Reichhaltige, karamellierte Hefevariante –  
außen knusprig, innen weich*

Herzhafte Waffeln mit Käse & Kräutern 260  
*Warme Hauptkomponente, Brunch-Gericht oder  
pikante Beilage*

Vegane Waffeln 261  
*Pflanzliche Alternative – weich, saftig und  
vielseitig belegbar*

## 16 Ausbackteig.....263

Bierteig 266  
*Für Gemüse, Fisch, Käse oder Obst*

Tempurateig 266  
*Für zartes Gemüse, Pilze, Garnelen oder Tofu*

Süßer Rührteig 268  
*Für Apfelringe, Bananenstücke oder anderes Obst*

Süßer Hefeteig 268  
*Für klassisches Schmalzgebäck*

Beignetteig 269  
*Für süße Beignets – luftig, weich und  
außen leicht karamellisiert*

---

Bierteig-Gemüse mit Zitronen-Dip 270

Tempura-Fisch & Tofu mit Dip-Sauce 273

Apfelringe im Ausbackteig mit Zimtzucker 274

Ausgezogene –  
traditionelles Hefengebäck aus der Pfanne 275

Beignets mit Beerenfüllung 276

---

Glossar 278

Mehlsorten im Überblick 279

Register 280

Dank 282

Über die Autorin 286