

Vorwort	2
Danke	3
AB IN DIE KÜCHE	9
Warum vegan backen?	10
Mehl und Mahlerzeugnisse	13
Die Welt der Süßungsmittel	16
Ei ersetzen leicht gemacht	19
Pflanzliche Fette	23
Pflanzendrink, Sahne & Joghurt	25
Backtriebmittel	26
Pflanzliche Geliermittel	29
Trockenobst und Nüsse	31
Gewürze und Aromen	32
Schokolade, Nougat und Marzipan	35
SPASS AM BACKEN	39
Zehn schnelle Backtipps	40
Das richtige Zubehör	43
Backutensilien	45
Dekorutensilien	47
Backformen pflegen und für das Backen vorbereiten	49
Backformen mit Backpapier auslegen	51
Backformgrößen und Umrechnungstabellen	52
Garprobe durchführen	53
Blindbacken	54
Hefeteig gehen lassen	55
Quark und Frischkäse selber machen	56
Schokolade temperieren	57
Verzieren und Dekorieren mit Cremes und Spritztüllen	59
Eine Torte mit Fondant überziehen	61
Blümchen selber machen	62
Röschen selber machen	63
Dekorbuchstaben	64
Schokoladenschmetterlinge	65

LOSGEBACKEN

GRUNDREZEPTE FÜR TEIGE, FÜLLUNGEN UND ÜBERZÜGE

69

Rührteig	70
Biskuitteig	71
Hefeteig	73
Mürbteig	77
Strudelteig	79
Croissants/Plunderteig	81
Blätterteig	84
Sähnecreme	85
Schokoladenmousse	86
Vanille-Buttercreme	87
Joghurtcreme	88
Hausgemachter Fondant	89
Schokoladenglasur	90
Zitronenglasur	90
Schokoladenganache	91

KEKSE UND FEINGEBÄCK

93

Goji-Blumen	95
Butterkekse	97
Pistazien-Knoten	99
All Chocolate Cookies	101
Gute Laune-Cookies	103
Cranberry-Pistazien-Cookies	105
Schoko-Haselnuss-Taler	107
Mandel-Cantuccini	109
Vanillekipferl	111
Lebkuchenmänner	113

CUPCAKES UND MUFFINS

115

Marzipan-Cupcakes mit Johannisbeerfüllung	117
Death by Chocolate-Cupcakes	119
Sesam-Holunder-Cupcakes	121
Blaubeer-Cupcakes mit Orangen-Schoko-Topping	123
Schwarz-Weiß-Muffins mit Haselnuss und Apfel	125
Bananasplit-Cupcakes	127
Red Velvet-Cupcakes	129
Vanille-Mini-Muffins	131
Bienenstich-Cupcakes	133
Erdnussbutter-Cupcakes mit Nougat	135

KLEINGEBÄCK**137**

Cranberry-Streusel-Bars	139
Joghurt-Madeleines mit Schokoladentropfen	141
Chocolatechip Scones	143
Brioches mit Pflaumenmus	145
Nusszöpfchen	147
Zucchini-Gugel	151
Mini-Schoko-Rotwein-Gugel	153
Schokoladen-Croissants	155
Amarena-Kugeln	157

KUCHEN UND TARTES**159**

Zebra-Käsekuchen	161
Polentakuchen mit Pinienkernen und Orange	163
Donauwellen	165
Apfel-Mandeltarte	167
Süß-salzige Macadamia-Brownies	171
Schoko-Haselnusstarte mit Pflaumenfüllung	173
Geburtstagskuchen	176
Mandel-Butterkuchen	177
Aprikosen-Streuselkuchen mit Muskatblüte	181
Toffee-Mokka-Schnittchen	185
Gâteau au chocolat	187

TORTEN UND TÖRTCHEN**189**

Schwarzwalder Kirschtorte	191
Schokoladenmousse-Törtchen mit Mangocoulis	195
Fruchtige Schokozauber-Torte	197
Polka Dot-Blaubeertorte	201
Passionsfruchttorte mit Kokos	205
Bestäubte Himbeer-Mandeltorte	207
Schoko-Minztorte	211
Frischetörtchen mit roten Beeren	215
Eierlikörtorte mit Himbeeren	219
Charlotte chocolat aux framboises	223

PRALINEN & KONFEKT	227
Knabberherzen am Stiel	229
Dunkle Kokospralinen	231
Winterschokolade	233
Petit Fours mit Orange und Johannisbeere	235
Safrantrüffel	239
Palet d'Or	241
Knusperschokolade mit Cornflakes und karamellisierten Mandeln	243
Mousse-Pralinen	245
Chai-Trüffel	247
Pandan-Lamingtons	249
PIKANTES GEBÄCK	253
Kräuter-Käsestangen	255
Schnelle Spinatquiche	257
Tomaten-Hackpie	259
Kartoffelstrudel	263
Croissants à la tomate	265
Gebackene Olivenknoten	267
Paprika-Mais-Cupcakes	271
Zwiebeltartelettes	273
Salatkörbchen	277
Kalamata Cookies mit Fleur de sel	279
VERPACKEN & AUFBEWAHREN	281
Haltbarkeit von Backwaren	283
Schokoriegel verpacken	285
Pralinenschachteln selber machen	287
Vorlagen	288
ANHANG	295
Über die Küchenfee	296
Shopping Links	298
Abkürzungen	299
Glossar	300
Register	302
Impressum	304