

Iuhalt

6 Glutenfrei backen

7 Vorwort

9 Teige und Massen

23 Kuchen, Zöpfe und Stollen

Die Klassiker aus der Kasten- und Gugelhupfform sowie vom Blech; Zöpfe, Käse- und Weihnachtskuchen

55 Stückgebäck

»Teilchen« oder Plunder, Muffins, Waffeln und Schmalzgebäck

75 Obstkuchen und Obstkürtzen

Saftige, farbenfrohe Kuchen mit Früchten der Jahreszeiten – mit sahnigen Güssen, Streuseln, Baiserhauben und cremigen Füllungen

115 Torten

Noble Klassiker der traditionellen Patisserie und neue Ideen für die festliche Kaffeetafel

163 Rouladen und Schnitten

Fein gefüllte Kuchen von der Rolle und portionierte Tortenkunst

179 Dessertkuchen

Den Nachbarländern nachempfunden: selbst gebackene Leckereien zum Abschluss eines Menüs

195 Weihnachtsgebäck und Kekse

Die Fundgrube für beste Plätzchen und leckeres Teegebäck durchs ganze Jahr: traditionelle und Familienrezepte mit Schwerpunkt Weihnachten

233 Brot und Brötchen

Mit luftiger Krume, krosser Kruste und ohne Zusatzstoffe frisch auf den Tisch

247 Pizza, Quiche & Fingerfood

Pikante Kuchen und Gebäcke, Ideen mit Käse sowie herzhafte Kleinigkeiten für Gäste

264 Ratgeber

272 Glossar

273 Register